



**Nourrir**  
le Cœur du Hainaut

Festival de la  
**transition  
alimentaire**

**Demain pour  
se nourrir ...**



Observatoire  
**Santé**

LIMONS



Avec le soutien de



HELHa

Mutitel

MONS | mars >



Saisons



Belgiques  
Transition



LA Louvrière



Wallonie



"Nous développons des bières originales qui mettent en avant le patrimoine historique et culturel local."

*Dimitri et Thomas*





**"Nous favorisons le circuit court et local en regroupant nos produits et ceux des intervenants locaux."**

*Pauline et Catherine*





"Je produis et promeus le miel wallon."

Steve





"Je cuisine l'avenir avec passion."

Sandro





"Je travaille des produits frais et locaux, du fait maison. Qualité, fraîcheur et bonne humeur sont nos mots d'ordre !"

Michaël





"Nous valorisons les pommes bio du verger en cidre, selon la méthode champenoise."

*Pierre, Anne et Patrick*





"Je relocalise la filière  
boulangère en Belgique."

Céline







"Je suis responsable d'une coopérative proposant les produits de plus de 160 producteurs en circuit court."

Céline





"Je fabrique de façon raisonnée les produits issus du lait de nos vaches, et ce en respectant l'animal et la planète."

Catherine





"Je cultive mes légumes dans un jardin collectif et y partage mes savoirs et savoir-faire avec les plus jeunes."

Virgile





**"Nous opérons des choix plus respectueux de l'environnement au sein de notre organisation et y menons des actions de sensibilisation en faveur d'une transition juste!"**

*Les membres de l'éco-team*

