

3^e Edition • Octobre 2024

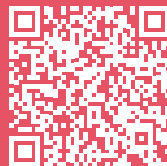


Nourrir le Cœur du Hainaut

FESTIVAL DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Au programme: expositions, ateliers, rencontres, formations, balades, marchés des producteurs locaux, portes-ouvertes, visites de producteurs,...

Toutes les infos sur www.nourrir-humanite.org



Éditeur responsable: Stéphane DUBRY - Province de Hainaut - Hainaut Développement, boulevard d'Italie, 22 - 7000 MONS
Impression sur papier 100% avec encres végétales



Avec le soutien de la



Wallonie



Ensemble, vers un système alimentaire durable!

Constitué en décembre 2023, le Conseil de politique alimentaire du Cœur du Hainaut rassemble une cinquantaine d'acteurs locaux, aux profils diversifiés et expériences complémentaires, qui partagent la volonté d'améliorer l'organisation du système alimentaire local.

Ensemble, citoyens, enseignants, producteurs, associations, agents communaux et provinciaux ... collaborent au sein de cette nouvelle structure de gouvernance pour rendre durable le système alimentaire des régions de Mons-Borinage et du Centre. Pour ce faire, ils portent notamment la coordination du Festival «Nourrir le Cœur du Hainaut».

Envie de découvrir et/ou de participer aux travaux du CPA du Cœur du Hainaut ? Contactez-nous !

Contact:

Hainaut Développement

Catherine COLLIE – catherine.collie@hainaut.be

+32 65 342 598

Info: cpa-coeurduhainaut.be





En octobre 2024,

c'est la 3^e édition du festival de la transition alimentaire au Cœur du Hainaut!

"Nourrir le Cœur du Hainaut", c'est un ensemble d'activités qui vise à apporter à un public diversifié des réflexions ainsi que des solutions pratiques en lien avec l'alimentation durable. Il rassemble et met en lumière les acteurs du territoire, engagés dans la transition vers un système alimentaire durable.

Au programme: expositions, ateliers, rencontres, formations, balades, marchés des producteurs locaux, portes-ouvertes, visites de producteurs,...

Retrouvez toutes les infos sur <https://nourrir-humanite.org>

Ce festival est coordonné par le Conseil de Politique alimentaire du Cœur du Hainaut et bénéficie du soutien de la Région wallonne.

Contact:

Hainaut Développement

Catherine COLLIE

catherine.collie@hainaut.be

+32 65 342 598



+ de 40 activités

pendant tout le mois d'octobre



4

FESTIVAL DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE - Octobre 2024

Oct. 2024	Activités	Organisateurs	Localité	Pg
Jusqu'au 20	Qualité et savoir-faire de nos producteurs - Reportage photo-graphique	Cercle Photos de Soignies	Soignies	6
1^{er} au 31	Maraichage bio permaculture	Sebio	Neufvilles	7
2 au 14	Exposition de photos de producteurs	Ville de Soignies	Soignies	8
2 et 4	Initiation aux champignons - Formation pratique	Sporophorus	Colfontaine	9
2	Visite et découverte de la Ferme "Le Bailli"	Ville de Soignies	Soignies	10
2	#BalanceTaBouffe : Toi aussi crée ton auto-label	Centre culturel d'Anderlues	Anderlues	11
2	Rencontre avec différents acteurs du commerce équitable, échanges et dégustations	Ville de Soignies	Soignies	12
3	Vers un système alimentaire durable en Province de Hainaut - Rencontre préélectorale	CPA du Cœur du Hainaut	Havré	13
3	Atelier "Débuter le zéro déchet"	Ville de Soignies	Soignies	14
4	Stands de sensibilisation sur les thématiques de l'alimentation durable et du commerce équitable	Ville de Mons	Mons	15
5	Atelier découverte de la chocolaterie LEGAST	Ville de Soignies	Naast	16
5, 19 et 26	Marché des producteurs locaux et productrices locales	Henrichamps asbl	Henripoint	17
6	Petit-déjeuner durable au verger	CPA du Cœur du Hainaut	Soignies	18
6	Portes ouvertes de la Ferme Delsamme	Ville de La Louvière	Strépy - Bracquegnies	19
6	Balade à vélo dans les campagnes montoises	Du Pain & des Roses	Mons	20
6	Balade découverte des plantes sauvages comestibles	Ville de Soignies	Soignies	21
6	4e Marché des producteurs locaux	Administration communale de Seneffe	Seneffe	22

9 et 11	Initiation aux champignons - Formation pratique	Sporophorus	Saint-Ghis- lain	23
9	Atelier Cuisine saine	Ville de La Louvière	La Louvière	24
9	Comment ECO-consommer? Une méthode en 3 étapes	Ville de Soignies	Soignies	25
9	Projection du film documentaire "Demain la Vallée" de Jérôme PRUDENT	Ville de Mons	Mons	26
10	Décryptez vos courses avec les applications alimentaires: Batra, un outil pour une alimentation plus consciente	Aktina asbl	Mons	27
10 et 22	Présentation Open Food Network	OXFAM Magasins du monde	En ligne	28
10	Atelier Lactofermentation	Ville de La Louvière	La Louvière	29
11	Miam-Miak: le jeu familial qui nourrit le plaisir et l'apprentis- sage!	Aktina asbl	Mons	30
12	Visite de la ferme Le Bailli	Ferme Le Bailli	Soignies	31
12	Visite de la ferme de la Coulbrie	Ferme de la Coulbrie	Soignies	32
12	Parcours-découverte gourmand	CPA du Cœur du Hainaut	Mariemont	33
12	Marché des producteurs locaux et productrices locales	Henrichamps asbl	Steenkerque	34
13	Les plantes qui soignent: je crée mes tisanes selon mes besoins	Petites graines de folie	Mons	35
14	Pesticides: un colonialisme chimique» - Arpentage et rencontre	Présence et Actions culturelles	Mons	36
14	Marché des producteurs locaux	Administration communale de Manage	Manage	37
16 et 18	Initiation aux champignons - Formation pratique	Sporophorus	Ecaussinnes	38
17	Le lait dans tous ses états: des paysages à notre assiette	Hainaut Développement	Mons	39
17 et 24	Cultivez l'avenir avec une alimen- tation plus durable	Solidaris	La Hestre	40
19	Agir pour transformer les systèmes alimentaires: par où commencer? Atelier, suivi d'un apéro	BAP Mons	Mons	41
19	Marché des producteurs à Mons	Du Pain & des Roses	Mons	42

Jusqu'au
20 octobre

Qualité et savoir-faire de nos producteurs

Reportage photographique

Partez à la découverte des richesses locales tant culinaires, culturelles que créatives à travers différents clichés réalisés par les membres du Cercle photographique de Soignies.

L'objectif de cette exposition est d'inciter le public à la réflexion sur ses habitudes de consommation, de leur faire découvrir ou redécouvrir les formidables ressources locales ainsi que le travail de qualité de nombreux producteurs et créateurs de l'entité.

Date: jusqu'au 20 octobre

En semaine: 8h30-12h et 13h30-16h30

Le week-end: 14h-18h

Lieu: Centre culturel Victor Jara (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: gratuit

Organisateur: Cercle Photos de Soignies



Du
1^{er} au 31
octobre

Maraîchage bio permaculture

Visite de la production de légumes, aromates, fleurs et petits fruits

Production de légumes sur petite surface en privilégiant la saveur des légumes plutôt que la quantité, le tout en utilisant le plus possible les méthodes permaculturelles.

Formation courte pour toute personne voulant avoir un petit jardin chez soi. Promotion de la biodiversité et mise en avant des plantes sauvages comestibles. Présence d'un étang naturel et de ruche sur le terrain.

Date: du 1^{er} au 31 octobre
10h-18h

Lieu: champ Sébio (Neufvilles)

Conditions de participation à l'activité: réservation par téléphone au +32 492 499 162 ou via la page Facebook: <https://www.facebook.com/Sebiolegumes>

Informations: Sébio - Sébastien MOL

Mail: infossebio@gmail.com

Tél.: +32 492 499 162



Du
2 au 14
octobre

Exposition de photos de producteurs

Pour sensibiliser la population à la consommation locale et aux circuits courts, une exposition de 12 photos dévoilant les visages des producteurs, agriculteurs et créateurs de notre entité sera installée aux abords des bâtiments de l'Administration communale.

Il s'agit d'une collaboration avec les photographes du Cercle Photos de Soignies.

Date: du 2 au 14 octobre

Lieu: aux abords de l'Hôtel de Ville (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: Accès libre

Organisateur: Ville de Soignies



Les
2 et 4
octobre

Initiation aux champignons

Formation pratique

A la découverte du monde des champignons. Durant cette sortie, nous allons apprendre ce qu'est réellement un champignon et les bénéfices qu'il apporte à la nature, mais surtout à reconnaître les comestibles, comment les cueillir et pourquoi. Vous allez apprendre à identifier certains groupes ou genres de champignons par des caractéristiques bien à eux, en faisant aussi la part belle à la toxicologie pour vous éviter bien des ennuis. Une activité qui mêle théorie et pratique, pour vous donner, je l'espère, goût à cette science passionnante qu'est la mycologie!

Date: les 2 et 4 octobre
9h30-12h30

Lieu: bois de Colfontaine (Colfontaine)

Conditions de participation à l'activité: tout public (adulte ou ado), aucun prérequis nécessaire.

Tarif: 20 € pour une balade de 3h (à payer directement sur le compte).
Entre 10 et 15 personnes.

Inscription obligatoire auprès de cascinod@gmail.com.

NB: Tenue vestimentaire en fonction de la météo! Chaussures de marche conseillées! Pas de récolte de champignons! Non accessible aux PMR.

Informations: Sporophorus - Davide CASCINO

Mail: cascinod@gmail.com

Tél.: +32 486 253 476



Le
2 octobre

Visite et découverte de la Ferme "Le Bailli"

Visite guidée de l'élevage de vaches laitières Holstein: nurserie, étable et système de traite robotisée.

Visite guidée de la fromagerie: atelier de fabrication et salle de maturation.
Démonstration: la fabrication d'un fromage et dégustation de fromage.

Date: le 2 octobre
14h-16h

Lieu: Ferme Le Bailli (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: activité accessible aux enfants entre 6 et 12 ans.

Gratuit mais inscription obligatoire au +32 67 347 375 ou via protocole@soignies.be avant le 30/09.

Organisateur: Ville de Soignies

Partenaire: Ferme Le Bailli



Le
2 octobre

#BalanceTaBouffe: Toi aussi crée ton auto-label

Au-delà de l'habillage de nos aliments, nous questionnerons nos pratiques de consommateur.rice en construisant un auto-label décortiquant les ingrédients qui déclenchent chez nous l'achat de tel ou tel produit.

Petit voyage entre les lignes des étiquettes du secteur agroalimentaire pour découvrir ce qui se cache derrière les lettres vertes des slogans et des labels qui nous guident dans le choix de notre nourriture.

Produits locaux, zéro déchet et/ou bio... comment prioriser ses achats?

Cet atelier, animé par Financité, propose plusieurs axes de réflexion vous permettant de scanner vos choix de consommation.

Date: le 2 octobre
19h-21h30

Lieu: Centre culturel d'Anderlues

Conditions de participation à l'activité: gratuit.

Inscription via centre.culturel@anderlues.be

Informations: Centre culturel d'Anderlues asbl

Mail: centre.culturel@anderlues.be

Tél.: +32 71 543 565

Organisateur: Centre culturel d'Anderlues

Partenaire: Financité



Animation-débat dans le cadre du cycle :

#BalanceLeursTransitions

Débusquer les fausses transitions
pour investir (dans) le changement



Le
2 octobre

Rencontre avec différents acteurs du commerce équitable, échanges et dégustations

Présentation de la coopérative ETHIQUABLE et explication du fonctionnement du magasin OXFAM Soignies.

Cette séance se clôturera par une dégustation de produits locaux et équitables.

Date: le 2 octobre
19h-21h

Lieu: Salle du Conseil communal de Soignies

Conditions de participation à l'activité: gratuit mais inscription obligatoire au +32 67 347 375 ou via protocole@soignies.be avant le 30/09.

Organisateur: Ville de Soignies

Partenaires: Coopérative ETHIQUABLE et Magasin Oxfam de Soignies



Le
3 octobre

Vers un système alimentaire durable en province de Hainaut

Débat pré-électoral

Les membres du Conseil de Politique alimentaire du Cœur du Hainaut vous invitent à participer à un temps d'interpellation de candidats aux prochaines élections provinciales sur les enjeux d'une transition vers une alimentation saine, durable et locale en province de Hainaut.

Date: le 3 octobre

17h30-19h: ateliers de construction des questions, par les citoyens

19h-20h30: interpellation des candidats

Lieu: Observatoire de la Santé du Hainaut (Havré)

Conditions de participation à l'activité: gratuit, ateliers sur inscription préalable, via notre site: cpa-coeurduhainaut.be/agenda

Informations: Conseil de politique alimentaire du Cœur du Hainaut - Catherine COLLIE

Mail: catherine.collie@hainaut.be

Tél.: +32 65 342 598



Le
3 octobre

Atelier "Débuter le zéro déchet"

En collaboration avec HYGEA – "Le Zéro Déchet, c'est quoi?"

Le Zéro Déchet est une démarche qui vise à réduire la quantité de déchets produite au quotidien et donc l'impact sur l'environnement: le meilleur déchet est celui qui n'existe pas.

L'atelier invite à découvrir comment nos choix de consommation peuvent avoir un impact significatif sur l'environnement et la société.

Date: le 3 octobre
19h-21h

Lieu: Salle du Conseil communal de Soignies

Conditions de participation à l'activité: gratuit mais inscription obligatoire au +32 67 347 375 ou via protocole@soignies.be avant le 30/09.

Organisateur: Ville de Soignies

Partenaire: Hygea



REDUCE

REUSE

RECYCLE



Le
4 octobre

Stands de sensibilisation sur les thématiques de l'alimentation durable et du commerce équitable

L'Observatoire de la Santé du Hainaut invitera les passants à tester le jeu "Les Saisons du Goût" pour découvrir les saisonnalités et la provenance des fruits tout en dégustant une eau infusée.

Le Département Environnement et Transition écologique présentera les actions menées par la Ville de Mons en tant que commune du commerce équitable et dans le cadre de la transition alimentaire.

Présentation des actions menées par les maisons citoyennes autour de l'alimentation saine, du zéro gaspillage, des achats locaux et abordables, du carré potager et de la grainothèque.

Les bénévoles du magasin Oxfam présenteront les principes du commerce équitable.

Date: le 4 octobre
8h-12h

Lieu: marché Croix-Place (Mons)

Conditions de participation à l'activité: gratuit et accessible à tous.

Informations: Ville de Mons

Mail: environnement@ville.mons.be

Tél.: +32 65 405 603

Organisateur: Ville de Mons

Partenaires: Observatoire de la Santé du Hainaut / Maisons citoyennes de Mons / Magasin du monde Oxfam



Le
5 octobre

Atelier découverte de la chocolaterie LEGAST

Explication du travail de la fève à la praline.

Découverte des ateliers et dégustation de chocolats "Bean to Bar".

Date: le 5 octobre
15h-16h

Lieu: Chocolaterie Legast - Chaussée du Roeulx, 409 à Naast

Conditions de participation à l'activité: ouvert à tous dès 7 ans.

Gratuit mais inscription obligatoire au +32 67 347 375 ou via protocole@soignies.be avant le 30/09.

Organisateur: Ville de Soignies

Partenaire: Chocolaterie LEGAST



Les
5, 19 et 26
octobre

Marché des Producteurs locaux Henripont

Marché hebdomadaire réunissant des producteurs locaux et des productrices locales sur la place du village d'Henripont.

Date: les 5, 19, 26 octobre
15h-19h

Lieu: place Aviateur Jean Croquet (Henripont)

Conditions de participation à l'activité: accès libre

Informations: Henrichamps asbl - David BRISME

Mail: asbl.henrichamps@gmail.com

Tél.: +32 472 765 787

Organisateur: Henrichamps asbl



Henripont

2 ANS

Place Aviateur Jean Croquet

Tous les samedis
de 15h à 19h



Le
6 octobre

Petit-déjeuner durable au verger

Dans un cadre bucolique, à l'abri de tonnelles, nous vous accueillerons pour découvrir des produits de qualité, goûteux à souhait.

Pour ceux qui le souhaitent, différentes animations de sensibilisation seront proposées (visite du verger, composition d'un petit déjeuner équilibré...).

Date: le 6 octobre

Dès 8h30

Lieu: Verger du Sirieu (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: inscription obligatoire, avant le jeudi 26 septembre, via: <https://forms.gle/iAXfTcQ5Qf2n9TG8>

Le paiement à la réservation sur le compte BE55 0689 3521 7544 de l'ASBL "Convivialité en Actions" confirme l'inscription (Communication : Verger du Sirieu + Nom + nombre de personnes).

Prix: 12 euros par adulte; 6 euros pour les enfants de 3 à 12 ans; gratuit pour les moins de 3 ans.

Informations: Conseil de Politique alimentaire du Cœur du Hainaut - Catherine COLLIE

Mail: catherine.collie@hainaut.be

Tél.: +32 65 342 598

Organisateur: Conseil de Politique alimentaire du Cœur du Hainaut

Partenaires: Convivialité en Actions asbl / Hainaut Développement / Verger du Sirieu / Ville de Soignies



Le
6 octobre

Portes ouvertes de la Ferme Delsamme à Strépy-Bracquegnies

Portes ouvertes de la Ferme Delsamme avec, notamment:

- un marché de producteurs locaux;
- un stand "zéro déchet", de 9h à 13h;
- une démonstration de cuisine en plein air: entrée et plat de 10h à 13h puis, dessert de 14h à 16h. Dégustations gratuites à 13h et 16h;
- un stand "Alimentation durable" avec un petit sondage et tirage au sort permettant de gagner un panier de produits locaux.

Date: le 6 octobre
9h-17h

Lieu: Ferme Delsamme (Strépy-Bracquegnies)

Conditions de participation à l'activité: gratuit

Informations: Ville de La Louvière

Mail: zerodechet@lalouviere.be

Organisateurs: Ville de La Louvière / CPAS de La Louvière



Le
6 octobre

Balade à vélo dans les campagnes montoises

"Du Pain & des Roses" est une asbl coopérative et participative montoise, qui vise à repenser notre façon de consommer dans le respect du vivant, tout en récréant du lien.

Nous proposons à nos membres des produits variés issus d'une agriculture respectueuse du vivant, avant tout, locale, sinon issue du commerce équitable, de saison, et des produits artisanaux, peu ou pas emballés.

Nous vous invitons à une balade vélo afin de rencontrer quelques-uns de nos producteurs. Ce sera en toute convivialité, un parcours accessible à tous. Divers arrêts seront prévus, dont un pique-nique.

La balade se terminera par la visite de notre espacerie, en plein centre du cœur historique montois.

Date: le 6 octobre
9h30-15h30

Lieu: espacerie Du Pain & des Roses (Mons)

Conditions de participation à l'activité: accessible à tous.

Informations: Du Pain & des Roses asbl

Mail: collectif@dupainetdesroses.be

Tél.: +32 477 204 050



Le
6 octobre

Balade découverte des plantes sauvages comestibles

Cette balade pédestre de 2h30 sera l'occasion de partir à la découverte des plantes sauvages comestibles.

Les participants pourront apprendre à reconnaître quelques plantes sauvages et à les cuisiner.

Proposée sur un ton léger et ludique pour un public non-averti, cette initiation à la "cuisine sauvage" privilégiera l'approche pratique des plantes courantes.

Dégustation prévue en fin de balade.

Date: le 6 octobre
9h30-12h

Lieu: Hôtel de Ville de Soignies

Conditions de participation à l'activité: gratuit mais inscription obligatoire au +32 67 347 375 ou via protocole@soignies.be avant le 30/09.

Informations: Ville de Soignies



Le
6 octobre

4^e Marché des producteurs locaux

Marché des producteurs locaux qui s'intègre dans la Journée Santé.

Marché de producteurs locaux: maraîchers, salaisons, apiculteurs, fromagers, saumon fumé artisanal, boulangers pâtisseries, glaciers, plantes aromatiques et médicinales, spécialités italiennes,...

Journée Santé: dépistage et ateliers gratuits.

Concours de la soupe.

Date: le 6 octobre
10h-17h

Lieu: place de Penne d'Agenais (Seneffe)

Conditions de participation à l'activité: gratuit et accessible à tous en continu.

Informations: Administration communale de Seneffe

Mail: commerce@seneffe.be

Tél.: +32 64 521 730



Les
9 et 11
octobre

Initiation aux champignons

Formation pratique

A la découverte du monde des champignons.

Durant cette sortie, nous allons apprendre ce qu'est réellement un champignon et les bénéfices qu'il apporte à la nature mais, surtout, à reconnaître les comestibles, comment les cueillir et pourquoi.

Vous allez apprendre à identifier certains groupes ou genres de champignons par des caractéristiques bien à eux, en faisant aussi la part belle à la toxicologie pour vous éviter bien des ennuis.

Une activité qui mêle théorie et pratique, pour vous donner, je l'espère, goût à cette science passionnante qu'est la mycologie!

Date: les 9 et 11 octobre
9h30-12h30

Lieu: Bois de Stambruges (Saint-Ghislain)

Conditions de participation à l'activité: tout public (adulte ou ado), aucun prérequis nécessaire.

Tarif: 20 € pour une balade de 3h (à payer directement sur le compte).
Entre 10 et 15 personnes.

Inscription obligatoire auprès de cascinod@gmail.com.

NB: Tenue vestimentaire en fonction de la météo! Chaussures de marche conseillées! Pas de récolte de champignons! Non accessible aux PMR.

Informations: Sporophorus - Davide CASCINO

Mail: cascinod@gmail.com

Tél.: +32 486 253 476



Le
9 octobre

Atelier Cuisine saine

Lors de cet atelier, vous pourrez découvrir des recettes délicieuses à partir de produits issus de circuits courts.

Date: le 9 octobre
18h30-21h

Lieu: La Louvière

Conditions de participation à l'activité: gratuit. L'inscription est obligatoire à l'adresse zerodechet@lalouviere.be en mentionnant NOM, Prénom et N° de GSM.

L'atelier se déroulera sur l'entité de La Louvière. L'adresse exacte sera confirmée lors de l'inscription.

Informations: Ville de La Louvière

Mail: zerodechet@lalouviere.be

Tél.: +32 64 521 730



Le
9 octobre

Comment ÉCO-consommer? Une méthode en 3 étapes.

"Comment éco-consommer au quotidien?" Lors de cette animation, les citoyens pourront explorer une méthode en 3 étapes leur permettant de se questionner et d'être guidé dans leur quotidien comme, par exemple, lors de leurs achats. Une collaboration avec écoconso asbl.

Date: le 9 octobre
9h30-12h30

Lieu: salle du Conseil communal de Soignies

Conditions de participation à l'activité: gratuit mais inscription obligatoire au +32 67 347 375 ou via protocole@soignies.be avant le 30/09.

Organisateur: Ville de Soignies

Partenaire: Ecoconso asbl



Le
9 octobre

Projection du film documentaire "Demain la Vallée"

de Jérôme PRUDENT

Ce film documentaire de Jérôme PRUDENT vous emmène dans une vallée des Pyrénées, en Ariège, à la rencontre de femmes et d'hommes qui, dans leurs différences, vivent et travaillent sur ces terres. Eleveurs et éleveuses, maraichères et maraichers, élu.e.s et gestionnaires, le changement climatique vient aujourd'hui questionner leurs rapports aux paysages. Pour faire entendre leurs voix, une équipe de recherche de l'INRAE a proposé un espace de dialogue pour explorer ce que pourraient être, à leurs yeux, des transformations justes de l'usage des terres face au changement climatique. Deux années d'échanges et de rencontres suivies par le réalisateur.

La projection sera suivie d'une présentation du Conseil de Politique alimentaire du Cœur du Hainaut, par Hainaut Développement.

Ce film est proposé dans le cadre du festival AlimenTerre et de la semaine du commerce équitable.

Date: le 9 octobre - 19h-21h

Lieu: Muséum régional des Sciences naturelles (Mons)

Conditions de participation à l'activité: gratuit. Réservation obligatoire par mail: environnement@ville.mons.be ou par téléphone au +32 65 405 603.

Informations: Ville de Mons

Mail: environnement@ville.mons.be

Tél.: +32 65 405 603

Organisateur: Ville de Mons

Partenaires: Humundi / Trade for Development Centre-Enabel / Conseil de Politique alimentaire du Cœur du Hainaut



DEMAIN LA VALLÉE

26

Le
10 octobre

Décodez vos courses avec les applications alimentaires

Batra, un outil pour une alimentation plus consciente

Apprenez à utiliser les applications mobiles pour faire des choix alimentaires plus éclairés, plus sains et plus durables!

Vous cherchez des moyens pratiques pour améliorer la santé alimentaire de votre famille tout en respectant votre budget et en favorisant une alimentation plus durable? Cet atelier est fait pour vous!

Pendant deux heures, plongez dans l'univers des applications alimentaires et apprenez à décoder les étiquettes alimentaires pour faire des choix éclairés lors de vos achats.

Vous comparerez différentes applications disponibles sur le marché pour trouver celle qui répond le mieux à vos besoins et à votre style de vie.

Rejoignez-nous pour un atelier interactif et instructif, où vous apprendrez des astuces pratiques pour prendre le contrôle de votre alimentation et découvrir le potentiel des applications mobiles pour une vie plus saine et plus équilibrée.

Date: le 10 octobre
10h-12h

Lieu: Mons

Conditions de participation à l'activité: gratuit. Sur inscription via www.aktina.be

Informations: AKTINA asbl - Cédric LIONNET

Mail: cedric@aktina.be

Tél.: +32 495 511 896



Les
10 et 22
octobre

Formation découverte Open Food Network

Open Food Network est une plateforme de vente en ligne dédiée aux circuits courts.

Que ce soit pour renseigner votre activité dans le secteur de l'alimentation durable ou organiser des ventes en ligne pour vos produits et/ou ceux de partenaires, cette plateforme vous permet de visibiliser votre offre et de développer un nouveau canal de vente.

Idéale pour un groupement d'achat commun ou pour organiser des distributions de produits!

Date: les 10 et 22 octobre
13h30-15h

Lieu: en ligne

Conditions de participation à l'activité: gratuit mais inscription requise via openfoodnetwork@mdmoxfam.be.

Informations: Oxfam-Magasins du Monde asbl

Mail: openfoodnetwork@mdmoxfam.be



**OPEN FOOD
NETWORK
BELGIUM**

Le
10 octobre

Atelier lactofermentation

Découvrez la lactofermentation, technique de conservation de vos aliments du jardin ou de vos producteurs préférés!

Lors de cet atelier, vous pourrez apprendre les techniques de base d'une technique de conservation qui revient de plus en plus au-devant de la scène: la lactofermentation.

Date: le 10 octobre
18h30-21h

Lieu: La Louvière

Conditions de participation à l'activité: gratuit. L'inscription est obligatoire à l'adresse zerodechet@lalouviere.be en mentionnant NOM, Prénom et N° de GSM.

L'atelier se déroulera sur l'entité de La Louvière. L'adresse exacte sera confirmée lors de l'inscription.

Informations: Ville de La Louvière

Mail: zerodechet@lalouviere.be



Le
11 octobre

Miam-Miak: le jeu familial qui nourrit le plaisir et l'apprentissage!

Miam-Miak est bien plus qu'un simple jeu de cartes, c'est une expérience ludique et éducative conçue pour rassembler les familles autour de la table, tout en explorant le monde fascinant de l'alimentation.

Développé avec soin par notre association, Miam-Miak offre une collection de cartes aussi délicieuse que variée, accompagnée de 6 mini-jeux pédagogiques captivants.

Déplacez-vous dans le supermarché et faites vos courses selon la catégorie alimentaire de votre personnage et gagnez des points!

Engagez-vous pour une alimentation saine et équilibrée, tout en vous amusant avec Miam-Miak!

Date: le 11 octobre
10h-12h

Lieu: Mons

Conditions de participation à l'activité: de 7 à 77 ans. Sur inscription via www.aktina.be

Informations: AKTINA asbl - Cédric LIONNET

Mail: cedric@aktina.be

Tél.: +32 495 511 896



Le
12 octobre

Visite de la ferme Le Bailli

Visites guidées à 10h et à 14h.

Visite et explications: les petits veaux, l'étable des vaches laitières et les robots de traite, la fromagerie.

Visites libres de 10h à 16h.

Dans notre salle d'accueil, visionnez un film sur notre ferme (+/- 5 min).
A travers le couloir de visite, apercevez l'intérieur de notre fromagerie.
Découvrez l'intérieur de notre étable et nos robots de traite.

Petite dégustation de 10h à 16h.

Date: le 12 octobre
10h-16h

Lieu: ferme Le Bailli (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: tout public, pas de réservation, gratuit.

Informations: ferme le Bailli

Mail: fromagerie@lebailli.be

Tél.: +32 67 332 892



Le
12 octobre

Visite de la ferme de la Coulbrie

Découverte de l'exploitation familiale:

- Elevage de race Angus et Blanc Bleu (veaux au pis, autonomie fourragère);
- Explication du mode de fonctionnement du poulailler mobile;
- Boucherie à la ferme (transformation de la viande et production de charcuterie sans sel nitrité)

Date: le 12 octobre
10h30-17h

Lieu: ferme de la Coulbrie (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: réservations possibles au
0478/05 87 61 ou par email info@fermedelacoulbrie.be

Informations: Ferme de la Coulbrie - Sarah et David CATY

Mail: info@fermedelacoulbrie.be

Tél.: +32 67 332 892



Le
12 octobre

Parcours-découverte gourmand

Prêts à relever le défi?

Nous vous invitons à venir vous balader dans le Parc, en suivant un parcours le long duquel vous sera proposée une série de défis vous permettant de découvrir différentes facettes de l'alimentation durable.

A l'arrivée, des dégustations et d'autres animations en guise de récompense!

Date: le 12 octobre
11h-18h

Lieu: Domaine de Mariemont

Conditions de participation à l'activité: pour petits et grands!

La participation au parcours-découverte est gratuite mais sur inscription, préalablement en ligne via cpa-coeurduhainaut.be/agenda ou, de manière limitée, le jour-même à l'accueil.

L'accès au marché festif est libre.

Informations: Conseil de Politique alimentaire du Cœur du Hainaut
Province de Hainaut - Hainaut Développement - Catherine COLLIE

Mail: catherine.collie@hainaut.be

Tél.: +32 65 342 598

Organisateur: Conseil de Politique alimentaire du Cœur du Hainaut

Partenaires: Hainaut Développement / Athénée provincial Mixte Warocqué / CRIE de Mariemont / Hainaut Terre de Goûts



Le
12 octobre

Marché des Producteurs locaux Henripont

Marché hebdomadaire réunissant des producteurs locaux et des productrices locales sur la place de Steenkerque.

Date: le 12 octobre
15h-19h

Lieu: place de Steenkerque

Conditions de participation à l'activité: accès libre

Informations: Henrichamps asbl - David BRISME

Mail: asbl.henrichamps@gmail.com

Tél.: +32 472 765 787

Organisateur: Henrichamps asbl



Steenkerque

Place de Steenkerque

Samedi 12 Octobre

de 15h à 19h



Le
13 octobre

Les plantes qui soignent

Nous commencerons par la visite du jardin à la découverte de quelques plantes médicinales locales, délocalisé ce 12 octobre sur la place de Steenkerque.

Puis, suivra une petite introduction à l'herboristerie, en apprenant comment faire sécher ses plantes pour en garder leurs vertus et découvrir les différences entre la macération, l'infusion et la décoction pour savoir quelle technique utiliser selon la plante. Nous préparerons une infusion selon vos besoins (nervosité, insomnie, digestif,...) avec laquelle vous repartirez.

Date: le 13 octobre
10h-12h

Lieu: Petites graines de folie (Mons)

Conditions de participation à l'activité: accessible aux PMR. Tarif: 20€. Réservation obligatoire avant le 10 octobre au +32 494 466 580 ou par mail à glineur.sophie@gmail.com

Informations: Petites graines de folie - Sophie GLINEUR

Mail: glineur.sophie@gmail.com

Tél.: +32 494 466 580



Le
14 octobre

Pesticides: Un colonialisme chimique

Nous avons le plaisir de vous inviter à un arpentage suivi d'une rencontre-débat autour du livre "Pesticides - Un colonialisme chimique" de Larissa Mies BOMBARDI. Cet événement aura lieu le 14 octobre prochain, à la P'tite Maison Folie de Mons.

Programme:

- 15h00: arpentage - lecture collective du livre
- 19h00: rencontre avec l'auteurice

Ne manquez pas cette occasion unique de participer à une lecture collective et d'échanger directement avec l'auteurice sur un sujet crucial pour notre avenir commun.

Nous vous attendons nombreux et nombreuses!

Date: le 14 octobre
15h-21h

Lieu: P'tite Maison Folie (Mons)

Conditions de participation à l'activité: participation gratuite.
Inscription souhaitée aux adresses mails indiquées ci-dessous.

Informations: Présence et Action culturelles PAC et CIEP Hainaut Centre

Mail: marianela.gallegos@pac-monsborinage.be
E.Dumoulin@ciep-hainautcentre.be

Organisateurs: Présence et Action Culturelles PAC / CIEP Hainaut Centre

Partenaire: CNCD 11.11.11



“PESTICIDES : UN COLONIALISME CHIMIQUE”

Le
14 octobre

Marché des producteurs locaux

Marché artisanal alimentaire composé d'artisans producteurs et/ou transformateurs. Tous les deuxièmes lundis du mois, de 18h à 20h30, à la salle Arthur Haulot à Manage, plus de 15 artisans vous présentent leurs produits faits "maison".

Au menu: diversité, originalité et convivialité!

Date: le 14 octobre
18h-20h30

Lieu: salle Arthur Haulot (Manage)

Conditions de participation à l'activité: participation gratuite.

Informations: Administration communale de Manage
Giovanna RICCIARDONE

Mail: giovanna.ricciardone@manage-commune.be

Tél.: +32 64 518 285



Les
16 et 18
octobre

Initiation aux champignons

Formation pratique

A la découverte du monde des champignons. Durant cette sortie, nous allons apprendre ce qu'est réellement un champignon et les bénéfices qu'il apporte à la nature, mais surtout à reconnaître les comestibles, comment les cueillir et pourquoi. Vous allez apprendre à identifier certains groupes ou genres de champignons par des caractéristiques bien à eux, en faisant aussi la part belle à la toxicologie pour vous éviter bien des ennuis. Une activité qui mêle théorie et pratique, pour vous donner, je l'espère, goût à cette science passionnante qu'est la mycologie!

Date: les 16 et 18 octobre
9h30-12h30

Lieu: Bonhomme de fer (Ecaussinnes)

Conditions de participation à l'activité: tout public (adulte ou ado), aucun prérequis nécessaire.

Tarif: 20 € pour une balade de 3h (à payer directement sur le compte).
Entre 10 et 15 personnes.

Inscription obligatoire auprès de cascinod@gmail.com.

NB: Tenue vestimentaire en fonction de la météo! Chaussures de marche conseillées! Pas de récolte de champignons! Non accessible aux PMR.

Informations: Sporophorus - Davide CASCINO

Mail: cascinod@gmail.com

Tél.: +32 486 253 476



Le
17 octobre

Le lait dans tous ses états

Des paysages à notre assiette

Au travers d'une animation autour du lait, partons à la découverte de nos paysages et de nos agriculteurs.

L'animation s'adresse à des élèves de 5e ou 6e année du primaire.

Au départ de la pyramide alimentaire, on expliquera ce qu'est une alimentation équilibrée. A partir des produits laitiers, on proposera de fabriquer du beurre et du fromage frais. On goûtera les produits fabriqués sur du pain. Et on fera le lien entre notre alimentation et les paysages qui lui sont liés et les avantages de consommer des produits locaux.

Sur base d'un dossier de candidature motivé, une classe pourra bénéficier gratuitement de l'animation d'une durée approximative de 2h30.

L'atelier se déroulera le 17 octobre, en matinée.

Date: le 17 octobre
9h-12h

Lieu: Province de Hainaut - Hainaut Développement (Mons)

Conditions de participation à l'activité: gratuit. Dossier de candidature disponible sur demande par mail à hd.agriculture@hainaut.be

Informations: Province de Hainaut - Hainaut Développement
Geneviève MAISTRIAU

Mail: genevieve.maistriau@hainaut.be

Tél.: +32 65 342 620



Les
17 et 24
octobre

Cultivez l'avenir avec une alimentation plus durable

Atelier en deux soirées (modules).

En collaboration avec Soralia CS, Solidaris organise un atelier sur l'alimentation durable en deux soirées.

Au fond, c'est quoi l'alimentation durable? Est-il possible de l'appliquer? Quels sont les bienfaits des graines germées?

Venez le découvrir les 17 et 24 octobre 2024, de 17h45 à 19h45.

Date: les 17 et 24 octobre
17h45-19h45

Lieu: Centre Solidaris (La Hestre)

Conditions de participation à l'activité: gratuit mais réservation par mail à promosante.317@solidaris.be ou par téléphone au +32 473 530 981.

Informations: Promo santé Solidaris

Mail: promosante.317@solidaris.be

Tél.: +32 473 530 981

Organisateur: Solidaris

Partenaires: Soralia Centre et Soignies



Le
19 octobre

Agir pour transformer les systèmes alimentaires: par où commencer?

Prenons 2h pour réfléchir, ensemble, sur le système alimentaire actuel et les alternatives possibles.

- Comment agir concrètement pour soutenir la transition agro-écologique et les paysan-nes?
- Quelles pistes d'action pour chacun et chacune?
- Se rencontrer et réseauter!
- Découvrir les actions des BAP: chantiers, formations, apéros, mobilisations...

L'atelier est proposé par Locale de la région de Mons des Brigades d'actions paysannes (BAP Mons), et sera animé par la Coordination des BAP.

Les BAP sont un réseau associatif et bénévole de soutien à l'agriculture paysanne et à la souveraineté alimentaire.

Date: le 19 octobre
14h00-17h

Lieu: Mons

Conditions de participation à l'activité: tout le monde est le bienvenu et c'est gratuit (mais inscription demandée via le site <https://brigadesactions paysannes.be/>).

N'hésitez pas à apporter de quoi boire et grignoter à partager :)

Co-voiturage possible

Informations: Brigades d'actions paysannes – Locale de Mons
<https://brigadesactions paysannes.be/>



Samedi 19 octobre
14h00 à Mons
Suivi
d'un apéro!



Le
19 octobre

Marché des producteurs à Mons

"Du Pain & des Roses" est une asbl coopérative et participative montoise, qui vise à repenser notre façon de consommer dans le respect du vivant, tout en récréant du lien.

Nous proposons à nos membres des produits variés issus d'une agriculture respectueuse du vivant, avant tout locale sinon issue du commerce équitable, de saison et des produits artisanaux, peu ou pas emballés.

Nous vous invitons à un Marché des producteurs afin de rencontrer quelques-uns de nos producteurs. Cet évènement se veut aussi être une Fête dégustative où vous pourrez découvrir, en exclusivité, quelques-uns de nos bons produits habituellement accessibles à nos membres.

Lieu: au LAB (Local autogéré du Borinage), à deux pas de la Grand Place.

Possibilité de marché couvert en cas de météo capricieuse.

Marché des producteurs / Fête dégustative: de 14h à 18h.

Info à suivre via notre page Facebook: la fête devrait se poursuivre par un concert dans les caves du LAB (mais chuuuuut, c'est encore une surprise)!
Evènement organisé avec le collectif "Mons se bouge pour le climat".

Date: le 19 octobre
14h-23h

Lieu: Local Autogéré du Borinage (Mons)

Conditions de participation à l'activité: réservation optionnelle mais un mail à collectif@dupainetdesroses.be nous ferait plaisir afin de préparer les produits à déguster.

Informations: Du Pain & des Roses asbl

Mail: collectif@dupainetdesroses.be

Tél.: +32 477 204 050



+ de 40 activités
pendant le mois d'octobre



1 activité
disponible
en ligne



Nourrir le Cœur du Hainaut

c'est un ensemble de plus de **40** activités qui vise à apporter à un public diversifié des réflexions ainsi que des solutions pratiques en lien avec l'alimentation durable. Il rassemble et met en lumière les acteurs du territoire, engagés dans la transition vers un système alimentaire durable.

www.nourrir-humanite.org

Contact

Province de Hainaut – Hainaut Développement
Catherine COLLIE
catherine.collie@hainaut.be – +32 65 342 598

Les organisateurs

