

Carnet des producteurs [CONSOMMONS LOCAL]



Parc naturel transfrontalier du Hainaut

Parc naturel des Plaines de l'Escaut
31, rue des Sapins
B - 7603 Bon-Secours
Tél. + 32 (0)69 77 98 10
Fax + 33 (0)69 77 98 11
parcnaturel@plainesdescaut.be
www.plainesdescaut.be

Parc naturel régional Scarpe-Escaut
357, rue Notre Dame d'Amour
F - 59230 Saint-Amand-les-Eaux
Tél. + 33 (0)3 27 19 19 70
Fax + 33 (0)3 27 19 19 71
contact@pnr-scarpe-escaut.fr
www.pnr-scarpe-escaut.fr



© Parc naturel transfrontalier du Hainaut - Juin 2010
Photos : S. Dhote, PNRSE
Cartographie : BD Caron® - IGN® - Paris - 2004,
Autorisation n° 60.08025 / ESRI
Créa : S. Demarqo - Parc naturel régional Scarpe-Escaut
Impression : Qual'Imprim
Imprimé avec des encres végétales sur un papier composé de 60% de fibres recyclées et de 40% issues de forêts FSC.



- [PRODUCTEURS]
À LA FERME**
- Viande bovine
 - Fromages de chèvre
 - Viande de mouton
 - Volailles et oeufs
 - Foie gras
 - Viande de porc, charcuteries
 - Lapins
 - Escargots
 - Miel et produits de la ruche
 - Fruits, confitures, boissons
 - Fraises de terre
 - Légumes
 - Endives de terre
 - Pommes de terre
 - Produits laitiers
 - Céréales, paille

**[ARTISANS
DE BOUCHE]
(Belgique)**

- Pains
- Produits sucrés
- Confitures
- Chocolats et pralines
- Charcuteries
- Fromages affinés
- Bières
- Apéritifs, liqueurs, alcools

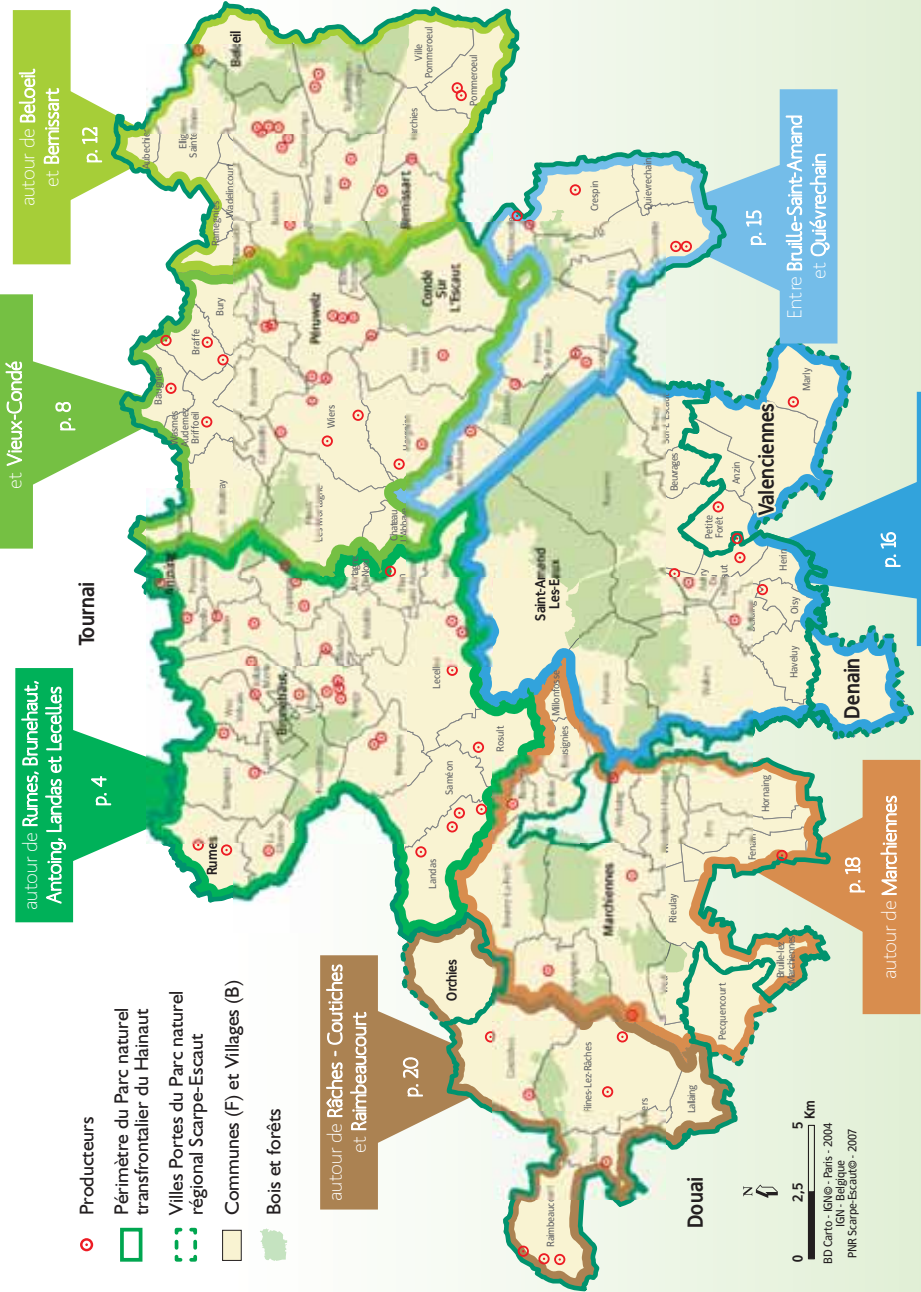
Agriculture biologique (F)

Association des "Producteurs de Scarpe-Escaut" (F)

Primé par le Jury "Fin Gourmet" des Plaines de l'Escaut (B)

[LOCALISATION] des ZOOMS

- Producteurs
- Périmètre du Parc naturel transfrontalier du Hainaut
- Villes Portes du Parc naturel régional Scarpe-Escaut
- Communes (F) et Villages (B)
- Bois et forêts



0 2,5 5 Km
BD Carco - IGN - Paris - 2004
IGN - Belgique
PNR Scarpe-Escaut - 2007

JUILLET

- Ail
- Artichaut
- Aubergine
- Batavia
- Bette
- Betterave
- Brocoli
- Carotte
- Céleri
- Cerise
- Cerfeuil
- Chou-fleur
- Chou-pommé
- Concombre
- Courgette
- Echalote
- Épinard
- Fenouil
- Fraise
- Haricot vert
- Laitue
- Oignon blanc
- Oignon jaune
- Persil
- Petit pois
- Poivron
- Pomme de terre
- Radis rose
- Tomate



Août

- Ail
- Artichaut
- Aubergine
- Basilic
- Batavia
- Bette
- Betterave
- Brocoli
- Carotte
- Céleri
- Cerfeuil
- Chou-fleur
- Chou-pommé
- Concombre
- Courgette
- Echalote
- Épinard
- Fenouil
- Fraise
- Haricot vert
- Laitue
- Oignon blanc
- Oignon jaune
- Persil
- Petit pois
- Poireau
- Poivron
- Pomme
- Pomme de terre
- Radis rose
- Raisin
- Thym
- Tomate

[ÉTÉ]

SEPTEMBRE

- Ail
- Artichaut
- Basilic
- Batavia
- Bette
- Betterave
- Brocoli
- Carotte
- Céleri
- Cerfeuil
- Chou-fleur
- Chou-pommé
- Concombre
- Courgette
- Cresson
- Echalote
- Épinard
- Fenouil
- Frisée
- Haricot vert
- Laitue
- Mâche
- Navet
- Oignon blanc
- Oignon jaune
- Persil
- Petit pois
- Poireau
- Poivron
- Pomme
- Pomme de terre
- Potimarron
- Radis noir
- Radis rose
- Raisin
- Scarole
- Thym
- Tomate

Janvier

- Ail
- Carotte
- Chou-fleur
- Chou de Bruxelles
- Chou rouge
- Courge
- Cresson
- Echalote
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Mâche
- Navet
- Oignon jaune
- Poire
- Poireau
- Pomme
- Pomme de terre
- Potimarron
- Radis noir
- Radis rose
- Scarole

FEVRIER

- Carotte
- Chou-fleur
- Chou de Bruxelles
- Chou rouge
- Courge
- Cresson
- Echalote
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Mâche
- Navet
- Oignon jaune
- Poire
- Poireau
- Pomme
- Pomme de terre
- Potimarron
- Radis noir
- Radis rose

[HIVER]

MARS

- Asperge
- Cerfeuil
- Chou-fleur
- Chou de Bruxelles
- Chou rouge
- Courge
- Cresson
- Echalote
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Mâche
- Navet
- Oignon jaune
- Persil
- Poire
- Poireau
- Pomme
- Pomme de terre
- Potimarron
- Radis noir
- Radis rose



POURQUOI CONSOMMER LOCAL ?

Consommer des produits locaux, c'est préparer des repas à base d'aliments provenant des fermes voisines.

Consommer des produits locaux, c'est privilégier des fruits et des légumes de saison qui viennent tout juste d'être cueillis, à maturité. Ils n'ont pas voyagé sur des milliers de kilomètres limitant ainsi leur impact sur l'environnement.

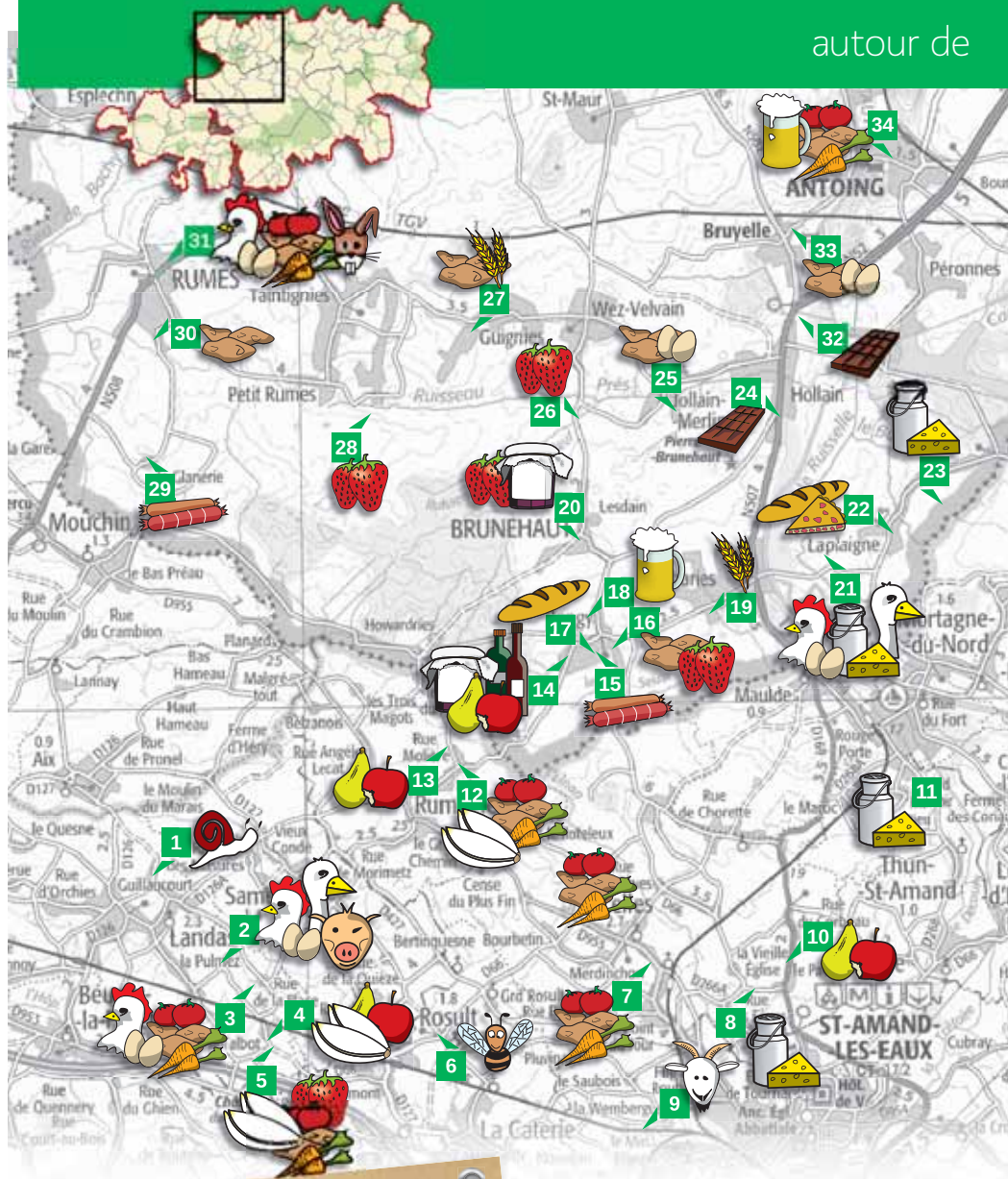
Leur circuit de commercialisation, plus court, participe à la vie du village en créant du lien économique et social.

Bref, consommer des produits locaux, c'est participer au bien-être de nous tous.

Vous trouverez dans ce "Carnet des producteurs du Parc naturel transfrontalier du Hainaut" l'adresse des agriculteurs, des artisans et des transformateurs qui ont un point de vente près de chez vous.

Viandes, yaourts, fruits, légumes, savoir-faire locaux... Vous allez être étonnés par l'éventail très large des productions locales. Et tout cela sans vous ruiner !





[PRODUCTEURS À LA FERME & ARTISANS DE BOUCHE]



1 Virginie & Pascal Tufféry

Escargots
6, rue Guivarnez - LANDAS
tél : +33 (0)3 20 41 93 31



2 David Delbergue

Le Palais du Foie gras
Rue de la Multerie
LANDAS
tél : +33 (0)3 20 71 03 59
vendredi : 9-12h / 14-19h
samedi : 9h-12h / 14h-18h



3 Florence Martin Au Panier Nature

Légumes, volailles, oeufs
520 rue Miron Zlatin
LANDAS
tél : +33 (0)3 20 79 16 00



4 GAEC Verdonkt

Endives, Légumes
351, rue du Talbot - LANDAS
tél : +33 (0)3 20 61 53 96
Lun. au sam. : 9h-12h / 13h30-18h



5 André Defrance

Endives, Légumes,
fraises de terre
214 rue du Talbot - LANDAS
tél : +33 (0)3 20 79 13 72
Lun. au sam. : 8h30-12h30 / 13h30-18h



6 Jean-Marie Befve

Miel et produits de la ruche
20, rue du pont Censier
ROSULT
tél : +33 (0)3 27 27 98 62



7 Michel Hourdeau

Fraises de terre, légumes
1176 route de Roubaix
LECELLES
tél : +33 (0)3 27 48 88 33
Lun. à sam. : 9h-19h



8 Pierre Raviart

"Aux délices de grand mère"
Produits laitiers
155, rue de La Perdrix
LECELLES
tél : +33 (0)6 88 27 34 12
jeudi : 15h-19h, vend. : 10h-12h /
15h-19h, samedi : 10h-12h30



9 Michel Lenglet

Fromages de chèvre
et plats cuisinés
643, rue Wemberghe
SAINT-AMAND-LES-EAUX
tél : +33 (0)3 27 35 46 49
merc. à vend. : 15h30-19h
samedi : 9h-12h / 15h30-19h



10 Autour du verger

Pommes et fruits
1020, route de Tournai
LECELLES
tél : +33 (0)3 27 31 43 97
merc. vend. sam. : 9h30-12h30 /
14h-19h
mardi, jeudi : 14h-19h



11 Sylvie Fromont

Produits laitiers, légumes
1, rue Alphonse Dussart
THUN-SAINT-AMAND
tél : +33 (0)3 27 26 90 24
mardi à sam. : 10h-12h /
16h-18h30, dim. : 10h-12h



12 Fernand Lecat

Endives de terre, légumes
932, rue Molière - RUMEGIES
tél : +33 (0)3 27 26 71 41
tous les jours : 14h-21h



13 Matthieu Lubret

Pommes et fruits
767, rue Prière - RUMEGIES
tél : +33 (0)3 27 26 71 56
Lun à vend. : 13h-18h, sam. : 9h-18h



14 Jacques Dewaele

Les Vergers de Brunehaut
Fruits, confitures, liqueurs...
23, rue de l'Eglise - RONGY
tél : +32 (0)69 34 41 17
mardi, jeudi, vendredi et samedi :
9h-12h / 14h-18h

**[COUP de
COEUR]**

L'endive de terre : une production de saison et de qualité

L'endive de saison
se consomme de
novembre à mars

La culture en terre de l'endive tend à disparaître. Deux endiviers maintiennent ce savoir-faire traditionnel et respectueux de l'environnement. Leur production obtient la marque "Parc naturel régional" certifiant l'origine locale, l'authenticité et la méthode artisanale.

Avec le Parc naturel régional Scarpe-Escaut, ils organisent notamment chaque année en novembre et décembre, les "Week-ends gourmands" : trois semaines d'animations avec les restaurants locaux, les associations de randonnée et les commerçants.



Freddy VERDONKT

351 rue du Talbot
LANDAS
tél : +33 (0)3 20 61 53 96
ou +33 (0)6 43 10 84 12

André DEFRANCE

214 rue du Talbot
LANDAS
tél : +33 (0)3 20 79 13 72



15 Bernard Lorthioir

Charcuteries maison
18, rue Aimoncamps - RONGY
tél : +32 (0)69 34 43 43
mardi à vend. : 8h-12h30 / 14h-18h45 (sam. 18h), dim. : 8h-11h



16 René Bossut

Pommes de terre, fraises
2, rue du Temple - RONGY
tél : +32 (0)69 34 43 45
tous les jours : 8h-20h



17 Boulangerie Pennequin

Pains et pâtisseries artisanales
7, rue du Ponceau - RONGY
tél : +32 (0)69 34 48 75
mardi à dimanche : 7h-19h



18 Brasserie de Brunehaut

Bières de Brunehaut
17, rue des Panneries - RONGY
tél : +32 (0)69 34 64 11
Lundi à vendredi : 8h-12h



19 François Lefebvre

Paille, foin
7, rue Jean-Baptiste Petit
BLEHARIES
tél : +32 (0)69 34 41 53



20 Norbert Verbeure

Fraises, framboises, confitures
16, rue du Château - LESDAIN
tél : +32 (0)69 34 64 43
tous les jours : 8h-19h (mai et juin)



21 Damien et Chantal Van Nieuwenhuysse

Volailles, lapins, lait, foie gras
22, rue de Sin - LAPLAIGNE
tél : +32 (0)69 34 41 85
sur rendez-vous



22 Xavier Lecolier Pain de l'Plaine

Pains, pâtisseries
1, rue Gilles Savoie
LAPLAIGNE
tél : +32 (0)69 34 69 47



23 Ferme Verbauwheide

Produits laitiers, fromages
8, rue de La Cheminée
LAPLAIGNE
tél : +32 (0)69 22 28 00



24 Délices et chocolats

Chocolats
148, rue de Tournai - HOLLAIN
tél : +32 (0)69 34 66 30
mar. à sam. : 9h-12h / 13h30-18h30



25 Frédéric François

Oeufs, pommes de terre
7, rue de Rongy - JOLLAIN
tél : +32 (0)476 54 59 76
tous les jours sauf dimanche après-midi



26 Jean-Paul Legrain

Fraises biologiques
10a, rue du Pont
JOLLAIN-MERLIN
tél : +32 (0)69 34 53 66
*Lun. à sam. : 9h-12h / 13h19h
dimanche : 9h-12h*



27 Gilles & Jean-Paul Rolet

Céréales, pommes de terre
15, rue de la Place - GUIGNIES
tél : +32 (0)69 64 80 47
tous les jours : 8h-18h



28 Frédéric Leclercq

Fraises de terre, fleurs
3, rue Haudion - TAINTIGNIES
tél : +32 (0)69 64 74 47
Lun. à jeu. : 18h-19h30, vend. & sam. : 9h-12h / 13h-18h30, dim. : 9h-12h



29 Luc Bodart

Charcuteries artisanales
46, rue Albert 1^{er}
LA GLANERIE
tél : +32 (0)69 64 82 10
*mar à vend. : 8h-12h30 / 14h-19h,
sam. : 8h-12h30 / 14h-18h30,
dim. : 8h30-11h30*



30 André et Freddy Vanderhaegen

Pommes de terre
32, rue de la Poterie - RUMES
tél : +32 (0)69 64 83 84
sur rendez-vous



31 Maurice Martinage

Volailles, lapins, légumes
43, chaussée de Douai - RUMES
tél : +32 (0)69 64 88 16
Lundi à samedi : 8h30-18h



32 Xavier Demets La Cabosse brunehautoise

Chocolats
35a, rue du Marais - HOLLAIN
tél : +32 (0)69 35 27 19
sur rendez-vous



34 Jardins Bios du Hainaut

Légumes, bières
39 Grand Rue - ANTOING
tél : +32 (0)69 44 41 33



33 Jean-Marie & Isabelle Nuytten

Oeufs, pommes de terre
13, rue Henri Artisien
BRUYELLE
tél : +32 (0)69 44 24 76
tous les jours



[COUP de
COEUR]

Lesdain : des pépinières depuis 150 ans

Petit village situé dans l'entité de Brunehaut, Lesdain est reconnu comme capitale wallonne de la pépinière et cela au-delà des frontières, et depuis plus de 150 ans, pour la qualité de ses pépinières et pour son large assortiment variétal en arbres d'ornement, forestiers, fruitiers, arbustes, plantes vivaces, conifères et rosiers.

C'est sur un terrain lourd favorable à la croissance et au développement d'un enracinement que se sont développées les pépinières, qui exportent leurs productions pour près de deux tiers. Ce savoir-faire est unanimement apprécié, les arbres produits à Lesdain sont reconnaissables à leur vigueur, à la technique de greffage utilisée (en fente, en couronne ou en écusson) souvent imitée mais jamais égalée. Ce qui fait des pépiniéristes de Lesdain les spécialistes en arbres hautes-tiges.

Les pépiniéristes contribuent donc à la conservation d'un patrimoine botanique authentique par la grande diversité des variétés cultivées.

Chaque premier week-end de septembre se tient à Lesdain la **fête des roses et des pépinières**. Vous y découvrirez un petit village au milieu d'une campagne marquée par l'empreinte des pépiniéristes sur le paysage où formes géométriques, rangs de culture, variétés de tailles, de formes et de coloris des centaines de variétés d'arbres et d'arbustes s'offrent à votre regard pour le plaisir des petits et des grands.






[PRODUCTEURS À LA FERME & ARTISANS DE BOUCHE]

 **1 Jacques Faux**
Volailles
22, rue Haute
WASMES-AUDEMEZ-BRIFFOEIL
tél : +32 (0)69 77 25 51
samedi : 10h-12h / 14h-18h

 **2 Eric Ruyver**
Produits laitiers, volailles,
Lapins
38, rue de Mortagne
BAUGNIES
tél : +32 (0)69 77 29 82
tous les jours (fermé vendredi)

 **3 Gervin**
Apéritifs, liqueurs
30b, Grand route - BAUGNIES
tél : +32 (0)69 66 30 18
mercredi et samedi : 14h-18h

 **4 Jean-Luc François**
Légumes
18, rue du Quesnoy - BRAFFE
tél : +32 (0)69 77 62 74
samedi : 15h-18h

 **5 Xavier Payelle**
Volailles, lapins, légumes,
fraises
65, rue du Quesnoy - BRAFFE
tél : +32 (0)69 54 52 70
samedi : 9h-18h

 **6 Société Royale d'Api-
culture - les Amis Unis**
Miel, pollen
14a, rue Bouchain - ROUCOURT
tél : +32 (0)68 28 64 52
sur rendez-vous



**7 Pierre Bourdon
Distillerie du Centenaire**

Apéritifs
6, Pont de Wiers - WIERS
tél : +32 (0)69 77 20 43
Lundi à vendredi : 9h-17h30
samedi : 9h-12h



10 Dominique Lecas

Produits laitiers, paille, foin
63, rue du Tordoir - WIERS
tél : +32 (0)69 77 24 82
tous les jours sauf dimanche
après-midi



8 M & M^{me} Van Broeck

Lait et fromages de chèvre
60, 4 chemins - WIERS
tél : +32 (0)69 77 22 60
tous les jours (mars à septembre)



11 Grégory Cossement

Produits laitiers, oeufs
33, rue de Verquesies
PERUWELZ
tél : +32 (0)69 77 19 49
Lundi à samedi



9 Jean-Michel Desplanque

Miel
20, rue du Rivage - WIERS
tél : +32 (0)69 77 67 56
sur commande



12 Frédéric Cossement

Pommes de terre
30, Fosse Soret - PERUWELZ
tél : +32 (0)69 77 41 81
Lundi à samedi

[COUP de
COEUR]

"Consommons local" : des boutiques de produits artisanaux

L'Espace Saveurs de la Maison du Parc naturel des Plaines de l'Escaut ainsi que les boutiques "Consommons local" vous proposent de découvrir les produits fabriqués de façon artisanale sur le territoire.

Clairement identifiées par le panneau "Consommons local", voici quelques bonnes adresses :



- **Espace Saveurs, Maison du Parc** : 31, rue des Sapins
7603 BON-SECOURS
tél : +32 (0)69 779810

- **Boucherie -Traiteur Depuydt**, 15 rue de Sondeville 7600 PÉRUWELZ
tél : +32 (0)69 77 24 37
- **Self Drink Bruyelle**
114 Chaussée de Tournai,
7641 BRUYELLE
tél : +32 (0)69 22 25 64
- **AD Delhaize**
108 Avenue de la Basilique
7603 BON-SECOURS
tél : + 32 (0)69 78 01 81
- **Délices et chocolats**
148, rue de Tournai,
B-7620 HOLLAIN
tél : +32 (0)69 34 66 30



13 Traiteur Depuydt

Boucherie, charcuterie artisanale
15, rue Sondeville - PERUWELZ
tél : +32 (0)69 77 24 37
Lun. à ven. : 7h-18h30, samedi : 7h-17h (fermé jeudi et dimanche)



14 Brasserie Caulier

Bière Bon-Secours, alcools
134, rue Sondeville
PERUWELZ
tél : +32 (0)69 36 26 10
Lundi : 12h-18h, mardi à samedi : 8h-18h, dimanche : 8h-12h



15 Jacques Hostens

Légumes : plants à repiquer
46, rue Victor Cretteur
PERUWELZ
tél : +32 (0)69 77 13 08
Lundi à samedi : 8h-12h / 14h-18h30 (fermé mercredi après-midi)



16 Christophe Verstraete

Paille, foin, céréales
29, rue du Pigeonnier
PERUWELZ
tél : +32 (0)69 77 30 30
Lundi à samedi



17 Jean-Michel Coudyser

Produits laitiers
3, rue d'Escouffières
HERGNIES
tél : +33 (0)3 27 40 20 15
vente en tournées uniquement



18 Cécile de Saint-Ghislain

Produits laitiers
42, rue Louis Hellin
HERGNIES
tél : +33 (0)3 27 40 00 43
*Lundi à samedi : 9h-19h
dimanche : 9h-12h*



19 Pierre-Jean Delsaux

Viande, volailles, légumes
1003, rue Edouard Vaillant
VIEUX-CONDÉ
tél : +33 (0)3 27 25 30 61
Lundi à samedi : 8h-19h



20 Gaec Meersseman

Produits laitiers
393, rue Nestor Bouliez
VIEUX-CONDÉ
tél : +33 (0)3 27 40 08 39
vente en tournées





**[COUP de
COEUR]**

Je consomme local et de saison !

C'est mieux pour mon environnement

Produire et consommer localement et de saison, c'est moins d'emballages inutiles, c'est moins d'énergie pour le transport et la production (pas de serre chauffée).

C'est mieux pour l'économie régionale

Cela favorise le maintien de l'activité agricole locale et la juste rémunération des producteurs en limitant les intermédiaires.

C'est mieux pour nous tous !

En privilégiant les circuits courts entre les producteurs et les consommateurs, nous réduisons nos déchets, nous limitons le transport des produits, nous favorisons la biodiversité, nous soutenons l'économie locale et nous veillons à notre santé !

Associations, communes, entreprises, établissements scolaires... Vous pouvez aider vos agents à consommer local. Comment ?

En organisant, avec le Parc naturel transfrontalier du Hainaut, des commandes groupées de produits locaux...

... ou encore en proposant des produits du territoire dans vos repas et buffets.



**PRODUCTEURS À LA FERME
& ARTISANS DE BOUCHE**



1 Francis Colin
Produits laitiers, céréales
54, rue Sainte Brigitte
THUMAIDE
tél : +32 (0)69 77 40 34
tous les jours



2 Pâtisserie Serge
Pain, gaufres, pralines
94, rue Pré à Parchon
BASECLES
tél : +32 (0)69 57 64 62
*Lundi à samedi : 6h30-12h30 /
14h-18h, samedi : 6h30-13h30,
dimanche : 6h30-12h30*



3 Bernard Jacquet
Salaisons Le Bejac
Saucissons secs
1, rue de Blaton
BERNISSART
tél : +32 (0)69 64 10 24
+32 (0)478 64 10 24



4 Jean-Pierre Sarot
Pain, pâtisseries, pralines
8, rue de La Station
BLATON
tél : +32 (0)69 57 54 00
8h30-19h (fermé le mardi)



5 Frédérick Baert
Authentique Brasserie
Bières
5, rue de Condé - BLATON
tél : +32 (0)69 58 07 78
vendredi et samedi : 10h-18h



6 Jacques & Pierre
Dubois
Produits laitiers
2, ferme du Préau
BERNISSART
tél : +32 (0)69 57 60 70
Lundi à samedi : 9h-17h



7 Daniel & Katty
Vandelannoite
Produits laitiers, céréales,
pommes de terre
10, rue Fénèque
QUEVAUCAMPS
tél : +32 (0)69 57 55 51
fermé le mercredi et le dimanche



8 Geert Feys
Produits laitiers, p. de terre
22, rue Emile Vandervelde
QUEVAUCAMPS
tél : +32 (0)69 57 53 26
*Lundi à samedi : 9h-17h30
(fermé jeudi après-midi)*



9 La Pommeraie

Volailles, fruits, légumes
81, rue Emile Vandervelde
QUEVAUCAMPS
tél : +32 (0)69 59 08 80
Lundi à jeudi : 8h30-16h15,
vendredi : 8h30-18h30,
samedi : 9h-12h



10 Pascal Lespingart

Produits laitiers, volailles
100, chaussée de Brunehaut
QUEVAUCAMPS
tél : +32 (0)478 53 64 17
Lundi à samedi : 8h30-12h /
13h30-17h (fermé mardi)



11 Boucherie Cotille & fils

Charcuterie artisanale
4, Place du Pâturage
QUEVAUCAMPS
tél : +32 (0)69 57 51 32
8h30-18h30



12 Dany Leblon

"Chez Dany"
Boucherie-charcuterie
artisanale
176, chaussée de Brunehaut
QUEVAUCAMPS
tél : +32 (0)69 57 50 77
Lundi à vendredi : 7h30-19h,
samedi : 7h30-18h,
dimanche : 8h-11h30

[COUP de
COEUR]



Les Fins Gourmets des Plaines de l'Escaut : l'assurance du bon goût !

"Les Fins Gourmets des Plaines de l'Escaut" est un jury de restaurateurs, traiteurs, représentants des écoles hôtelières et consommateurs du territoire du Parc naturel des Plaines de l'Escaut qui se réunissent pour apprécier ce qui se fait de bon chez nous !

Une fois par an, ce jury attribue trois distinctions : le saule d'or (18/20), le saule d'argent (15/20) et le saule de bronze (13/20) suivant des critères de goût, d'aspect et de présentation.

Les produits et recettes portant la reconnaissance "Les Fins Gourmets des Plaines de l'Escaut", répondent tous à un cahier des charges (petites entreprises du Parc naturel des Plaines de l'Escaut, démarche de développement durable dans l'entreprise...).

Les restaurants ayant obtenu la reconnaissance "Les Fins Gourmets des Plaines de l'Escaut" s'engagent à proposer les recettes primées utilisant des produits locaux de façon régulière dans leur restaurant :

- **Le Millésime** à Bléharies
tél : +32 (0) 69 23 69 33
- **La Table du Boucher**
à Quevaucamps
tél : +32 (0) 69 57 51 32
- **Pizza Maison** à Lesdain
tél : + 32 (0) 69 34 54 96

Retrouvez les coordonnées
des producteurs et des
produits primés sur
www.plainesdelescaut.be

[CONSOMONS LOCAL]



13 Patricia Busch
"Les bons plaisirs de Dame Hermine"
Confitures, huiles, vinaigres, bonbons
78, rue de l'Egalité
BELOEIL
tél : +32 (0)69 57 76 37
sur rendez-vous



14 Jacquy Cange
"Jeunes Affineurs Fromagers"
Fromages fins affinés
46, rue des Meuniers
STAMBRUGES
tél : +32 (0)69 57 97 69
*fermé Le samedi après-midi,
dimanche et Lundi*



15 Boulangerie Degaute
Boulangerie-pâtisserie
8, rue Roi Georges
STAMBRUGES
tél : +32 (0)69 57 60 25
*mar. au vend. : 7h30-12h / 14h-19h,
samedi : 8h-12h / 14h-18h30*



16 Lucien Quertinier
Gaufres, confitures
16, rue de la Hunelle
BELOEIL
tél : +32 (0)69 68 94 43
tous Les jours

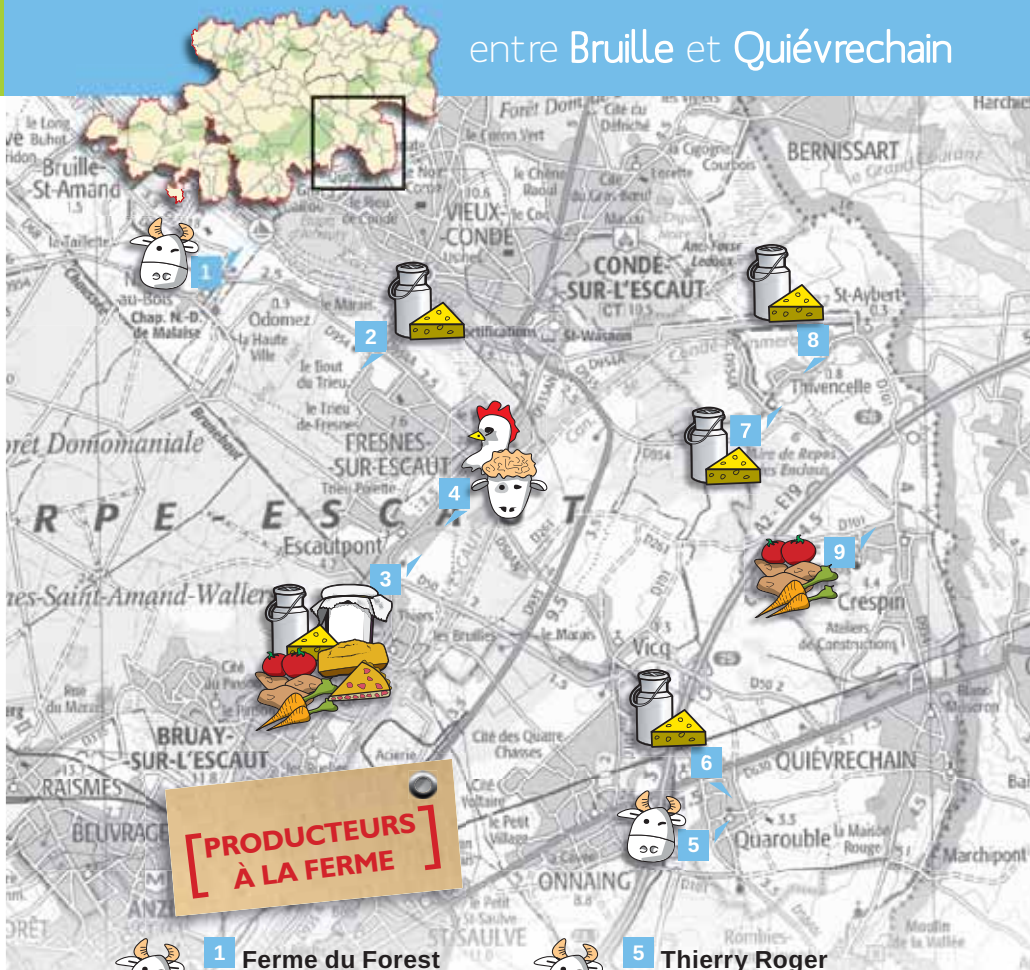


17 Miellerie des Hautschamps
Miel, cire
14, place des Hautschamps
POMMEROEUL
tél : +32 (0)69 52 01 93
sur rendez-vous



18 Pierre Watte
Pommes de terre, oeufs
23, rue de France
POMMEROEUL
tél : +32 (0)69 62 16 56
Lundi à vendredi : 8h-12h / 14h-18h





**[PRODUCTEURS
À LA FERME]**



1 Ferme du Forest

Viande bovine au détail
508, rue Berthelot
BRUILLE-SAINT-AMAND
tél : +33 (0)3 27 34 18 38
merc. 15h-20h (tous les 15 jours)



5 Thierry Roger

Viande bovine au détail
7, rue Roger Salengro
QUAROUBLE
tél : +33 (0)9 61 48 41 73
mar. à jeu. : 9h-12h sam. : 10h-15h



2 Blandine & Dominique Huart

Produits laitiers
92, rue Baron Pycke
ODOMEZ
tél : +33 (0)3 27 26 11 13
Lundi à samedi : 8h-12h / 14h-18h30, dimanche : 9h-12h



6 Bertrand & Martine Dervaux

Produits laitiers
18, rue Gambetta
QUAROUBLE
tél : +33 (0)3 27 36 15 38
mardi, jeudi, vendredi et samedi : 9h-12h / 17h-19h, mercredi : 9h-12h



3 Ferme du Pas de l'Escaut

Produits laitiers, légumes, produits sucrés et cuisinés
57, rue du Vieux Cimetière
ESCAUTPONT
tél : +33 (0)6 03 38 40 01
Lundi à vendredi : 17h30-18h30
samedi : 9h30-11h



7 Nelly Dellatre-Roussel

Produits laitiers
427, route de Crespin
THIVENCELLE
tél : +33 (0)3 27 26 25 77



4 Jean-Claude Mahieu

Ovins, volailles, légumes
17, rue du Marais
ESCAUTPONT
tél : +33 (0)3 27 34 51 61
Lun, jeudi, vend. : 9h-12h30, merc. et samedi : 9h-12h30 / 14h15-18h, dimanche : 10h-12h



8 Gaec de la Dodaine

Produits laitiers
122, rue de Saint-Aybert
THIVENCELLE
tél : +33 (0)3 27 26 21 69
vente en tournées



9 Philippe Delfosse

Légumes
40 ter, rue du Cdt O'Reilly
CRESPIN
tél : +33 (0)3 27 45 41 21
mercredi : 14h-18h
samedi : 10h-12h / 14h-18h



1 Ferme Hubaut

Charcuterie fermière et restaurant
29, rue Henri Durre
BELLAING
tél : +33 (0)3 27 40 41 59
*mardi à vendredi : 9h-12h30 / 14h-19h,
samedi : 8h30-12h30 / 14h-19h,
dimanche : 9h-12h*



2 Dominique et Sabine Boucher

Au Panier de Quintine
Produits laitiers, Légumes, produits sucrés et cuisinés
36, rue Martial Régnier
OISY
tél : +33 (0)3 27 46 01 58
*Lundi à samedi : 8h30-19h
dimanche : 9h-12h*



3 Vergers de Beauregard

Pommes et fruits, Légumes
Boulevard des mineurs
d'Arenberg - RAISMES
tél : +33 (0)6 82 85 03 53
*mardi à vendredi : 10h-19h
samedi : 14h-18h*



4 Yves Maillard

Viande bovine
41, rue Pierre Brossolette
AUBRY-DU-HAINAUT
tél : +33 (0)3 27 29 35 41
Lundi à samedi : 9h30-12h30 / 15h-17h30, dimanche : 9h-12h



5 EARL Perlot

Viande bovine
17, avenue François Mitterrand
PETITE-FORET
tél : +33 (0)3 27 46 98 03



6 Gérard & Antoine Philippin

Légumes, Lapins
2, rue Henri Maurice
AUBRY-DU-HAINAUT
tél : +33 (0)3 27 46 83 79
*Lundi à samedi : 8h-20h
dimanche : 8h-12h*



7 Jean-Michel Guisgand

Légumes et plants de salade
527, rue Yves Leleu
PETITE-FORET
tél : +33 (0)3 27 30 00 06
Lundi à samedi : 8h30-12h / 14h-19h



**8 Monique & Michel
Chombart**

Volailles
Ferme de l'Eglise
MARLY
tél : +33 (0)3 27 46 43 01
*Lundi à vendredi : 8h-19h
samedi : 8h-18h*



**[COUP de
COEUR]**

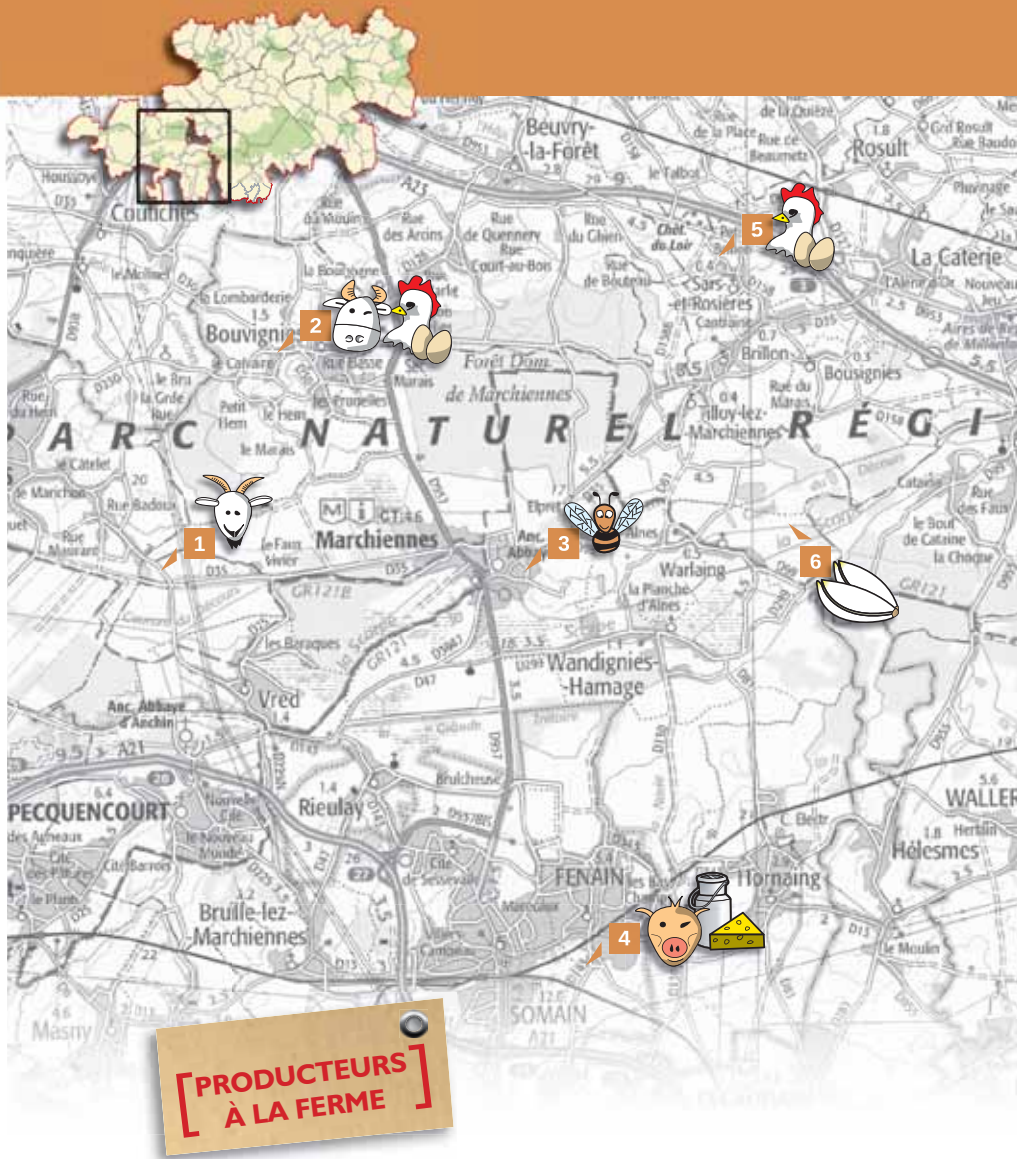
Agriculture et Biodiversité

Le territoire du Parc naturel transfrontalier du Hainaut est un territoire fragile. L'agriculture tient un rôle primordial dans le maintien de ce territoire. Afin de préserver ce patrimoine naturel riche, des agriculteurs s'engagent dans des pratiques respectueuses de l'environnement : mise en œuvre de mesures agri-environnementales, plantation et entretien de haies et de saules têtards, restauration de mares prairiales...

Actuellement, des agriculteurs sont en contrat agri-environnemental ce qui représente entre autre plus de 1500 ha de prairies engagées. Ces contrats sont signés entre l'agriculteur et l'Etat. L'agriculteur s'engage alors à respecter des cahiers des charges (limitation en apports azotés et retard de fauche sur les prairies, entretien des haies et des saules têtards, création de bandes fleuries, etc.). Le Parc naturel transfrontalier du Hainaut accompagne l'agriculteur dans la constitution de son dossier.

Par ailleurs, des agriculteurs participent au programme de restauration d'une vingtaine de mares prairiales. Des inventaires de plantes et d'animaux, des analyses de la qualité de l'eau sont régulièrement effectués. Des Tritons crêtés (espèce protégée) ont ainsi pu être observés.

*En consommant local,
vous maintenez une
activité agricole
dynamique et participez
à la préservation de ce
patrimoine d'exception.*



**[PRODUCTEURS
À LA FERME]**



1 Philippe Besset
Chèvrerie du Cattelet
 Fromages de chèvre
 Route de Flines-lès-Râches
 MARCHIENNES
 tél : +33 (0)3 27 91 67 14
 Lundi à samedi :
 9h-13h / 15h-18h30



2 François Fontenier
 Volailles, viande bovine
 176, rue du Fief
 BOUVIGNIES
 tél : +33 (0)3 27 91 20 26
 Lundi à samedi :
 9h-12h / 14h-18h30



3 Patrick Vandecasteele
 Miel et dérivés
 4, rue du 8 mai 1945
 MARCHIENNES
 tél : +33 (0)3 27 80 00 56



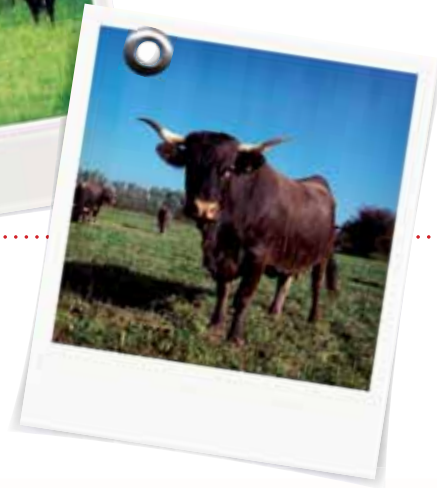
4 Pierre et Chantal Smith
La ferme aux flamandes
 Charcuteries, fromages
 46 a, rue Lenine
 FENAIN
 tél : +33 (0)3 27 86 84 76
 Lundi et samedi : 14h-19h
 mardi à vendredi : 9h-12h / 14h-19h



5 Damien Normand
 Volailles
 17, rue du Haut Marais
 SARS-ET-ROSIERES
 tél : +33 (0)3 27 27 22 08
 sur commande



6 Jean-Michel Planchon
 Endives de terre
 2, rue le Bouverlot
 WARLAING
 tél : +33 (0)3 27 90 52 66



[COUP de
COEUR]

Ça se mange ?

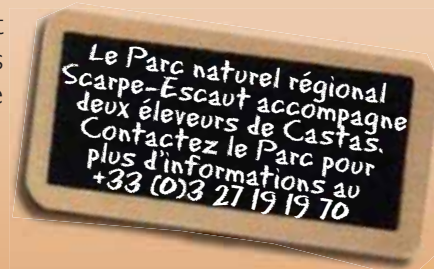
Elevées sur un des sites naturels entretenus par le Parc naturel régional Scarpe-Escaut, les Castas ont bon goût !

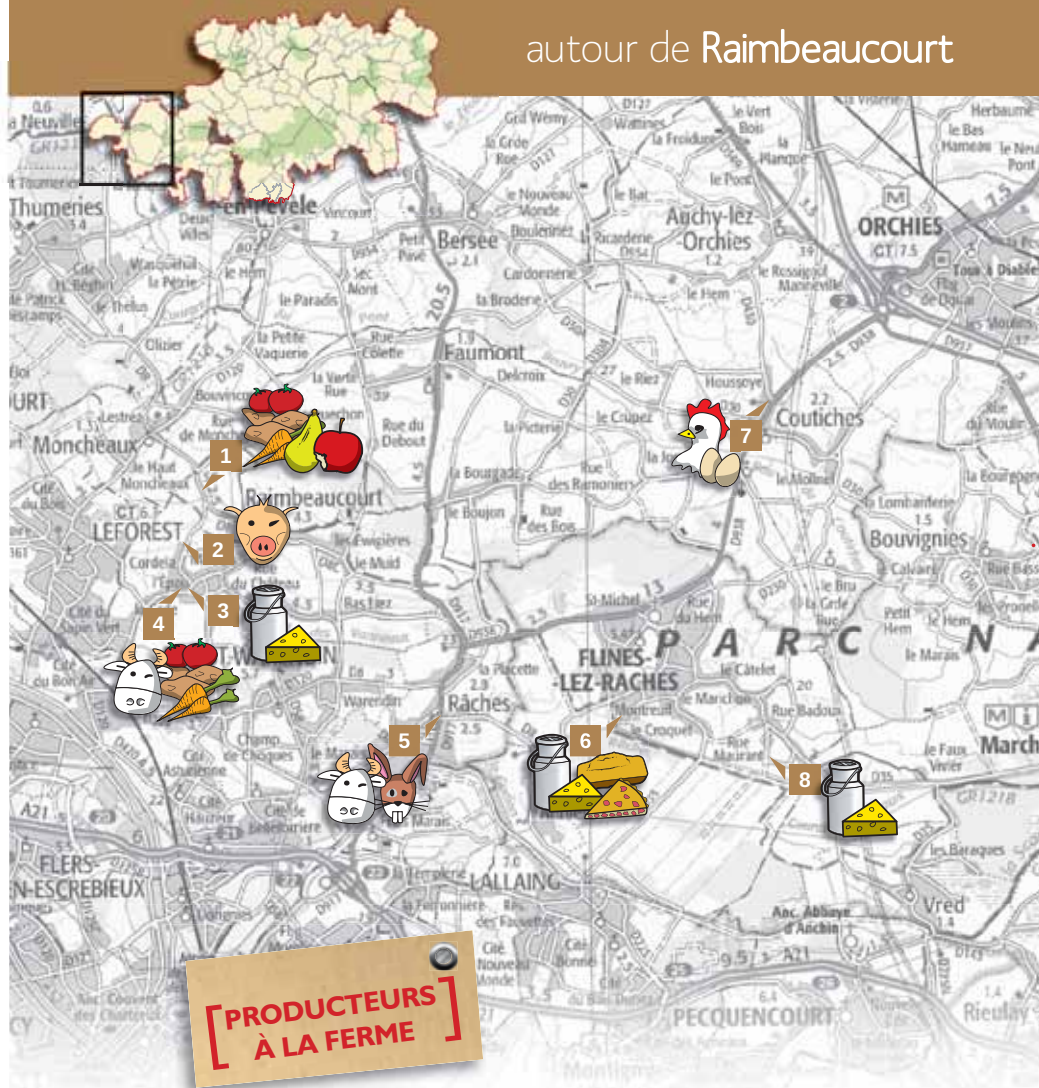
Elles se nourrissent d'herbes des milieux humides et gèrent naturellement le site du marais de Sonnevillie à Wandignies-Hamage.

D'une superficie de 11 hectares, ce marais est l'une des prairies humides les mieux conservées du Parc naturel régional Scarpe-Escaut.

Se nourrissant de joncs et de roseaux, les Castas (appelées aussi "Aure St Girons") "gèrent" naturellement la zone humide : sans le pâturage des bovins de mi-avril à mi-novembre, le site serait envahi par des aulnes et par des saules, couvrant d'ombre un site dit "ouvert".

Présent sur le site depuis 1996, le troupeau de Castas permet de maintenir et de développer les habitats naturels en place portant à 170 le nombre d'espèces végétales présentes dont l'Ache rampante (*Apium repens*) en protection nationale ou encore une orchidée (*Dactylorhiza incarnata*).





1 Xavier Mortreux
 Ferme du Vent de bise
 Asperges, soupes et pommes
 67, rue Sainte Barbe
 RAIMBEAUCOURT
 tél : +33 (0)3 27 80 00 23
*mercredi, vendredi et samedi :
 8h-12h / 14h-18h*



2 EARL Geudin
 Viande de porc
 740, rue Henri Lenne
 RAIMBEAUCOURT
 tél : +33 (0)3 27 80 00 76
sur commande



3 EARL Sibille
 Produits laitiers
 40, rue Edouard Vaillant
 RAIMBEAUCOURT
 tél : +33 (0)3 27 80 10 96



4 SCEA Val de Scarpe
 Viande bovine, asperges
 126, rue Edouard Vaillant
 RAIMBEAUCOURT
 tél : +33 (0)3 27 80 17 91
sur commande



5 Christine & Philippe Capenol
Ferme des Thuyas
 Viande bovine, Lapins
 817, rue Nationale - RÂCHES
 tél : +33 (0)3 27 91 96 75
vendredi et samedi : 9h-19h



6 Elisabeth Wartel
Ferme de Germignies
 Gaufres traditionnelles
 29, rue Joyeuse
 FLINES-LEZ-RACHES
 tél : +33 (0)3 27 89 15 75



7 Ferme de l'Houssoye
 Volailles, oeufs
 1002, rue de la Houssoye
 COUTICHES
 tél : +33 (0)6 72 92 30 01
sur commande



8 EARL du Maraïchon Clotilde et Frédéric Carré
 Produits laitiers
 106, rue du Maraichon
 FLINES-LEZ-RACHES
 tél : +33 (0)3 27 90 16 20
*mercredi à vendredi : 16h-19h
 samedi : 9h-12h*



[COUP de
COEUR]

Rendez-vous fermiers : un large choix de produits

Regroupés en association, des agriculteurs organisent des rendez-vous réguliers sur tout le territoire, au cours desquels vous trouverez une gamme très diversifiée de produits locaux.

- Chaque troisième dimanche du mois, de 9h à 13h, l'Association des producteurs de Scarpe-Escout installe un **"marché à la ferme"** dans l'exploitation d'un de ses membres. Ambiance conviviale assurée.
Association des producteurs de Scarpe-Escout,
tél. : +33 (0)3 20 71 03 59
ou +33(0)6 50 24 03 59
www.marche-ferme-scarpe-escout.fr
- Tous les samedis matin, les producteurs biologiques installés sur le territoire du Parc naturel régional Scarpe-Escout vendent leur production à la **Ferme de la Scarpe**.
Ferme de la Scarpe,
rue des Faienciers Fauquez,
Saint-Amand-les-Eaux
tél. : + 33 (0)3 27 34 26 22
- Chaque deuxième dimanche matin du mois, les producteurs fermiers de l'Ostrevent vous proposent un **marché paysan sur la place de Rieulay**.
tél : +33 (0)3 27 86 84 76
www.marchepaysan.fr
- Rendez-vous **"au marché paysan"** au 27 ter rue Jean Jaurès à **Rieulay**. Des producteurs s'organisent pour vous offrir un commerce de proximité : produits locaux disponibles du mardi au samedi, de 15h à 19h.

Calendrier des Saisons

[PRINTEMPS]

AVRIL

Asperge
Cerfeuil
Chou fleur
Chou rouge
Cresson
Échalote
Épinard
Mâche
Navet
Persil
Poireau
Pomme
Pomme de terre
Radis noir
Radis rose

Mai

Asperge
Batavia
Cerfeuil
Chou fleur
Chou rouge
Cresson
Épinard
Fraise
Laitue
Navet
Petit pois
Poireau
Pomme de terre
Persil
Radis rose

Juin

Batavia
Betterave
Carotte
Céleri
Cerise
Cerfeuil
Chou fleur
Concombre
Courgette
Épinard
Fenouil
Fraise
Haricot vert
Laitue
Navet
Petit pois
Persil
Radis rose



[AUTOMNE]

OCTOBRE

Ail
Artichaut
Batavia
Bette
Betterave
Brocoli
Carotte
Céleri
Cerfeuil
Chou fleur
Chou pommé
Chou rouge
Chou de Bruxelles
Courge
Cresson
Échalote
Endive
Épinard
Fenouil
Frisée
Laitue
Mâche
Navet
Oignon jaune
Persil
Poire
Poireau
Pomme
Pomme de terre
Potimarron
Radis noir
Radis rose
Scarole
Thym

Novembre

Ail
Batavia
Bette
Betterave
Brocoli
Carotte
Céleri
Cerfeuil
Chou fleur
Chou pommé
Chou rouge
Chou de Bruxelles
Courge
Cresson
Échalote
Endive
Épinard
Fenouil
Frisée
Laitue
Mâche
Navet
Oignon jaune
Poire
Poireau
Pomme
Potimarron
Radis noir
Radis rose
Scarole
Thym

Décembre

Ail
Betterave
Carotte
Céleri
Chou fleur
Chou pommé
Chou rouge
Chou de Bruxelles
Courge
Cresson
Échalote
Endive
Épinard
Fenouil
Frisée
Mâche
Navet
Oignon jaune
Poire
Poireau
Pomme
Pomme de terre
Potimarron
Radis noir
Scarole
Thym

