

## Consommons local:

### PRIVILÉGIONS LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

#### D'un point de vue environnemental

Un aliment produit à proximité du lieu d'achat nécessitera moins d'énergie pour être acheminé qu'une denrée venant de l'autre bout de la planète. De même, un aliment de saison demandera moins d'énergie pour le produire qu'un autre cultivé hors saison dans des serres chauffées. En favorisant les produits et les services locaux, nous réduisons nos dépenses énergétiques et les différentes pollutions associées. Réapprenons aussi à consommer des fruits et des légumes de saison.

#### D'un point de vue éthique

Consommer des produits locaux, c'est aussi favoriser les entreprises familiales de la région, le maintien en activité des producteurs locaux en évitant la disparition des exploitations familiales. C'est donner la priorité à une juste rémunération des producteurs. Consommer local, c'est mettre en valeur des savoir-faire du territoire et des traditions locales, cela permet de favoriser les échanges entre les producteurs et les consommateurs en favorisant un développement qui respecte la diversité des équilibres naturels et humains.

#### D'un point de vue santé

Manger des produits locaux, c'est aussi donner la préférence à la fraîcheur et à la qualité. Un produit local est souvent un produit à conserver plus rapidement. En effet, il ne contient pas de conservateurs ni de colorants ; il est donc plus sain pour notre santé.



En conclusion, le produit idéal est un produit dont les matières premières et la transformation sont effectuées localement. Il est directement vendu par le producteur aux consommateurs ou dans les circuits conventionnels de distribution (épiceries, supermarchés) selon le concept de circuit court. Cela permet de réduire le transport des produits, d'offrir une meilleure rémunération au producteur puisque les intermédiaires sont réduits et de créer un contact direct ainsi qu'une relation de confiance. Les producteurs valorisent leurs productions et s'assurent une juste rémunération. En achetant directement chez le producteur, nous apprenons à mieux le connaître, nous soutenons l'économie locale et nous respectons l'environnement.

#### TALON DE COMMANDE À COMPLÉTER

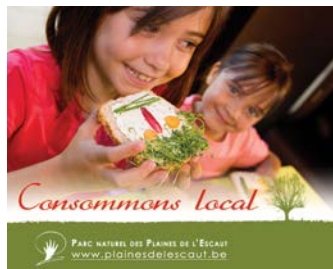
Nom : \_\_\_\_\_  
Prénom : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_  
Mail : \_\_\_\_\_  
Produits à préparer pour le : \_\_\_\_\_  
Date : \_\_\_\_\_ Signature \_\_\_\_\_

## DÉCOUVREZ L'ESPACE SAVEURS DE LA MAISON DU PARC ET LES BOUTIQUES *Consommons local*.

L'*Espace Saveurs de la Maison du Parc* a été mis en place en 2001. Dans les vitrines, le visiteur peut découvrir les produits fabriqués de façon artisanale dans les six communes du territoire.

Le Parc naturel assure notamment **la promotion de ces produits** par la confection de paniers de produits de terroir. Il propose également des dégustations dans les manifestations locales.



D'autre part, des **commerçants** souhaitant mettre en valeur les producteurs du Parc naturel nous ont rejoints dans notre démarche et vous proposent une gamme de produits locaux dans leur espace de vente.

Ce sont :

Au Bio Village : 97, rue de Tournai - 7972 QUEVAUCAMPS - 069/44.55.01 • Courte Echelle : 21, rue Pont à la Faulx - 7600 PÉRUWELZ - 069/22.92.74 • Délices des 4 saisons (Fruits et légumes Caulier) : 136c, rue de Sondeville 7600 PÉRUWELZ - 069/77.51.01 • Délices et Chocolats : 148, rue de Tournai - 7620 HOLLAIN - 069/34.66.30 • L'AD Delhaize : 108, Av de la Basilique - 7603 BON-SECOURS - 069/78.01.81 • Le Cellier des Fripiers : 39, rue des Fripiers - 7000 MONS - 0476/43.80.47 • Le Self Drink : 114, Chaussée de Tournai - 7641 BRUYELLE - 069/22.25.64 • Les Vergers de Brunehaut : 23, rue de l'Eglise - 7623 RONGY - 069/22.25.64 • Pizza Maison (Espace traiteur) : 22, rue des Pépinières - 7621 LESDAIN - 069/34.54.96 • Sup'R : 20, rue du Planti - 7970 - BELOEIL - 0460/96.43.99

#### Parc naturel des Plaines de l'Escaut

31, rue des Sapins • 7603 BON-SECOURS  
+ 32 [0]69/77.98.10 • Fax : + 32 [0]69/77.98.11  
[accueil@pnpe.be](mailto:accueil@pnpe.be)

[www.plainesdelescaut.be](http://www.plainesdelescaut.be)

 ParcNaturelDesPlainesDeLEscaut

Éditeur responsable : PNPE  
Conception graphique : PNPE  
Réalisation et mise en page : © PNPE - Avril 2018  
Photos : Samuel Dhote, PNPE  
Impression : -



## PARC NATUREL DES PLAINES DE L'ESCAUT

# LES PRODUITS DE TERROIR DU PARC NATUREL

Tarif 2019



*Confectionnez votre panier !*

*Les par nature !*



Parc naturel  
PLAINES  
DE L'ESCAUT

# Tarif 2019 • Les produits de terroir du Parc naturel • *Cosommons local*

PRODUCTEUR	PRODUITS	UNITÉ	PU	QTÉ	TOTAL	PRODUCTEUR	PRODUITS	UNITÉ	PU	QTÉ	TOTAL	
Boucherie Devillers LAPLAIGNE	Saucisson sec - nature	240 g	5,00 €			Ferme Vandelannoitte QUEVAUCAMPS	Fromage entier à tartiner	250 g	1,60 €			
	Saucisson sec - noisettes	240 g	5,00 €				Mousse chocolat	100 g	1,40 €			
Salaisons Le Béjac BERNISSART	Saucisson sec	240 g	7,00 €				Pâte à tartiner	300 g	3,60 €			
La chèvre rit du clocher BERNISSART	Barquette apéro (24 pièces)		5,00 €				Yaourt	100 g	0,70 €			
	Maquée méditerranéenne		3,00 €			Ferme Velghe PÉRUWELZ	Crème glacée en pot	120 ml	2,00 €			
	Maquée nature		2,20 €				Glace batonnée	80 ml	1,80 €			
	Maquée printanière		3,00 €			Franche Avouerie de Vergne - Th. Maertens WIERS	Confiture de fruits	220 g	5,00 €			
	Riz au lait	150 g	1,10 €				Confiture de lait-spéculoos	220 g	5,00 €			
	Tartare de chèvre	250 g	3,00 €				Gelée de fruits	220 g	5,00 €			
	Yaourt nature		1,10 €				Miel	500 g	7,00 €			
Authentique Brasserie BLATON	Yaourt aux fruits		1,30 €			Mystère et Boule de glace - BRUNEHAUT	Crème glacée en pot	180 ml	3,60 €			
	Authentique 621	33 cl	1,60 €				Gervin BAUGNIES	Intemporia Elixir 25 %	20 cl	12,00 €		
	Authentique Ambrée	33 cl	1,60 €			Intemporia Prune 40 %		20 cl	12,00 €			
	Authentique Blonde	33 cl	1,60 €			Intemporia Citron Vert 40 %		20 cl	12,00 €			
	Authentique Triple	33 cl	1,60 €			Noisette Coffee 22%		20 cl	10,00 €			
	Stout	33 cl	1,60 €			Liqueur de chicons 35%		20 cl	11,50 €			
Fruitée	33 cl	1,60 €			Liqueur de roses 22%	20 cl		9,00 €				
Brasserie Brunehaut RONGY	Brunehaut Ambrée bio*	33 cl	1,60 €			Poiregnac Black Label 40%		20 cl	13,00 €			
	Brunehaut Blanche bio*	33 cl	1,50 €			Jeunes Affineurs Fromagers - Cange STAMBRUGES		Crocandine (toute l'année)	250 g	8,50 €		
	Brunehaut Blonde bio*	33 cl	1,60 €				Délice d'été (d'avril à sep-tembre)	250 g	8,20 €			
	Brunehaut Triple bio*	33 cl	1,80 €				Délice des bois (d'octobre à mars)	250 g	8,20 €			
	Brunehaut Ambrée bio*	75 cl	4,00 €				Moellon de Beloeil (toute l'année)	180 g	7,00 €			
	Brunehaut Blanche bio*	75 cl	3,50 €				Petit Bonsecours (toute l'année)	200 g	7,30 €			
	Brunehaut Blonde bio*	75 cl	3,70 €				Printanier (d'avril à septembre)	250 g	7,70 €			
	Hoppybrett	75 cl	5,90 €				RAP Cheese (toute l'année)	250 g	10,40 €			
	Saint Martin Blonde	33 cl	1,80 €				Senteur d'automne (d'octobre à mars)	250 g	8,30 €			
	Saint Martin Brune	33 cl	1,80 €				Tartufette (toute l'année)	150 g	6,30 €			
Saint Martin Triple	75 cl	4,10 €			La Pommeraië QUEVAUCAMPS		Huile de chanvre	25 cl	12,00 €			
Brasserie Caulier PERUWELZ	Bonsecours Ambrée	33 cl	2,30 €				Huile de noisettes	25 cl	12,00 €			
	Bonsecours Blonde	33 cl	2,30 €				Huile de noix	25 cl	6,00 €			
	Bonsecours Blonde de Noël	33 cl	2,40 €				Jus de pomme	1 l	3,00 €			
	Bonsecours Brune	33 cl	2,30 €				Jus de pomme aromatisé	1 l	3,40 €			
	Bonsecours Myrtille	33 cl	2,40 €				Gel douche	250 ml	3,30 €			
Bonsecours Blonde	75 cl	3,60 €				Savon	120 g	2,80 €				
Brasserie des Carrières BASECLES	Diôle Ambrée	33 cl	1,60 €				Sels de bain	300 g	3,00 €			
	Diôle Blonde	33 cl	1,50 €				Le jardin officinal MAUBRAY	Camomille romaine	25 g	7,00 €		
	Diôle Brune	33 cl	1,70 €			Menthe poivrée		20 g	5,50 €			
	Diôle Blonde	75 cl	3,40 €			Fleurs de cicogne		20 g	7,00 €			
	Coffret dégustation		12,00 €			Tisane Bouillotte		25 g	6,00 €			
Brasserie de Cazeau TEMPLEUVE	Bière Tournay	33 cl	1,70 €			Tisane Douillette		20 g	6,50 €			
	Bière Tournay Noire	33 cl	1,80 €			Les Amis Unis ROUCOURT		Miel	500 g	7,00 €		
	Bière Tournay Triple	33 cl	1,90 €				Vergers de Brunehaut RONGY	Cidre	75 cl	4,90 €		
	Bière saison Cazeau	33 cl	1,80 €			Cubi (p/pp)		3 l	7,50 €			
	Bière Tournay	75 cl	3,50 €			Jus aromatisé		1 l	3,30 €			
	Bière Tournay Noire	75 cl	3,70 €			Jus de pomme/ poire/pom-mepoire		1 l	2,80 €			
	Esprit de Tournay 40 %		23,00 €			Jus de pomme pétillant		75 cl	3,30 €			
Damien Lejeune WIERS	Miel	500 g	5,30 €			Jus (p/pp/ppf/pc)		25 cl	1,20 €			
	Délices et Chocolats HOLLAIN	Ballotin	250 g	8,50 €			Sirap à tartiner	500 g	3,90 €			
		Ballotin	500 g	17,00 €			Vinaigre de cidre	75 cl	4,00 €			
		Coffret (pâtes de fruits, truffes, mendiants)	150 g	5,60 €			Xavier Lecolier LAPLAIGNE	Gaufrettes cassonnade	(5 pièces)	4,50 €		
		Pot de choco	280 g	6,00 €				Confection du panier + petit panier	1,50 €			
Pralines en mélange		100 g	3,40 €			Confection du panier + moyen panier	3,50 €					
Distillerie Centenaire Bourdon-Labiau BAUGNIES	Amer labiau	70 c	15,00 €				Confection du panier + grand panier		5,00 €			
	Guignolet	70 c	13,00 €			TOTAL :						
Ferme Amorison BASECLES	Beurre	250 g	3,00 €									
	Cœur du marais	400 g	8,00 €									
	Fromage le Sartys (nature, italien, saveur potagère, graines de moutarde)	500 g	10,00 €									
	Fromage frais	150 g	1,50 €									
	Terrine pur porc	90 g	3,50 €									
	Yaourt - nature	125 g	0,50 €									
	Yaourt - aux fruits	125 g	0,50 €									
Velouté yaourt (nat. ou fruits)	150 g	1,50 €										

(\* Sans gluten - (\*\*) Prix fixe en fonction de la composition