

# la Semaine de l'Alimentation durable



**DU 30 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE  
2023**



# INTRODUCTION

Depuis 2007, le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** rassemble des acteurs engagés pour une agriculture et une alimentation plus saine, durable et solidaire, reposant sur trois piliers :



**AGRICAD** qui replace l'agriculture au cœur du développement territorial en tenant compte des enjeux tels que l'emploi, la santé et la protection des ressources. Il encourage les pratiques respectueuses de l'environnement et des hommes et la vente directe chez les producteurs.



**ALIMCAD** qui tend à améliorer la qualité de vie de tous les habitants du territoire. ALIMCAD vise à promouvoir une alimentation propice au bien-être et à la santé, encourager des pratiques respectueuses de l'environnement et rendre l'alimentation durable accessible à tous.



**BIOCAD** qui soutient les pratiques agricoles innovantes et durables en matière d'agriculture et d'alimentation biologiques, avec des actions concrètes telles que des aides à l'installation de fermes en bio et l'introduction de produits bio dans la restauration collective.

La Semaine de l'Alimentation Durable célèbre chaque année les acteurs du système alimentaire engagés dans le Projet Alimentaire Territorial (PAT) tels que les agriculteurs, restaurateurs, associations et épiceries solidaires de DOUAISIS AGGLO. Cette semaine permet la rencontre et l'échange entre les habitants et ceux qui agissent au quotidien pour l'agriculture et l'alimentation de demain, à travers des portes ouvertes à la ferme, des ateliers cuisine, un marché des producteurs locaux, des ciné-débats, etc.

# L'ALIMENTATION DURABLE, C'EST QUOI ?

L'alimentation, c'est l'un des enjeux majeurs de notre siècle :

- Hausse de la démographie, changement climatique, évolution des régimes alimentaires... à l'horizon 2050, les besoins seront multipliés par deux.

Pour répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs, décryptons ensemble les grands défis de l'alimentation de demain :



**UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ BÉNÉFIQUE ET ACCESSIBLE À TOUS**



**UNE CONTRIBUTION POSITIVE SUR LE BIEN-ÊTRE ET LA SANTÉ**



**UNE EMPREINTE MINIMALE SUR L'ENVIRONNEMENT**



**UN SYSTÈME ÉCONOMIQUE ÉQUITABLE ET PERFORMANT**



## PROGRAMME DE LA SEMAINE DE L'ALIMENTATION DURABLE

### LES PORTES OUVERTES À LA FERME

SAMEDI 30 SEPT.

Organisé par DOUAISSIS AGGLO.

Venez découvrir un produit emblématique du territoire : l'Ail Fumé d'Arleux. La ferme des Blancs Moutons vous ouvre ses portes afin de vous présenter ses différentes productions biologiques, et plus particulièrement l'Ail Fumé d'Arleux. Vous aurez l'occasion de vous essayer au tressage d'ail lors d'un atelier.

🕒 De 9h à 12h

📍 La ferme des Blancs Moutons, 2 rue des blancs moutons à Brunémont. Gratuit, sur inscription à [cadredevie@douaisis-agglo.com](mailto:cadredevie@douaisis-agglo.com) ou au 03 27 99 89 91.



### ATELIER CUISINE À LA FERME

SAMEDI 30 SEPT.

Organisé par DOUAISSIS AGGLO.

Dans la continuité de la porte ouverte à la Ferme des Blancs Moutons, venez partager un atelier cuisine autour de l'Ail Fumé d'Arleux : pain à l'ail et au fromage gratiné ainsi que soupe de lentilles à l'ail seront au menu !

🕒 De 11h30 à 14h

📍 La ferme des Blancs Moutons, 2 rue des blancs moutons à Brunémont. Gratuit, sur inscription à [cadredevie@douaisis-agglo.com](mailto:cadredevie@douaisis-agglo.com) ou au 03 27 99 89 91.



### CROISIÈRE-REPAS À BORD DE L'EURÊKA

SAMEDI 30 SEPT.

Organisé par Douaisis Tourisme.

Détendez-vous à bord de l'Eurêka lors d'une croisière repas en famille ou entre amis. Profitez des commentaires du capitaine et des délicieux mets préparés par les meilleurs traiteurs douaisiens. Admirez la vue panoramique depuis le pont inférieur tout en apprenant sur la navigation fluviale et en découvrant le passage d'une écluse.

🕒 De 11h30 à 14h30

📍 Parking Gayant Expo, Route de Tournai à Douai, avancer jusqu'à l'entrée du parc Jacques Vernier. Tarifs : plein 42€, réduit 23€. Inscription sur [www.douaisis-tourisme.fr](http://www.douaisis-tourisme.fr) ou au 03 27 88 26 79.

## LES JOURNÉES RIPAILLES

SAMEDI 30 SEPT. > DIMANCHE 1<sup>ER</sup> OCT.

**Organisé par Arkéos le Musée-Parc Archéologique.**

Programme spécial pour ce week-end : artisans, archéologues, médiateurs, vous proposent une découverte de la cuisine et plus particulièrement de l'utilisation des céréales au Moyen-âge. Assistez aux démonstrations de brassage de bière historique proposées par Ludotium, vous saurez tout des étapes de fabrication et des différents ingrédients utilisés. Auprès du four à pain, vous apprendrez à moudre les grains et pourrez participer à la fabrication de pain. A la Taverne, dégustez un menu concocté pour l'occasion !

🕒 De 10h à 18h30

📍 Arkéos, Musée-Parc Archéologique de DOUAISIS AGGLO  
4401, route de Tournai à Douai.  
Tarif compris dans les droits d'entrée au musée (hors repas Taverne).  
Gratuit le dimanche 1<sup>er</sup> octobre.



## APÉR'EAU À BORD DES BATEAUX PROMENADES DU VIEUX-DOUAI.

SAMEDI 30 SEPT. > DIMANCHE 1<sup>ER</sup> OCT.

**Organisé par Douaisis Tourisme.**

Que diriez-vous de finir la journée, ou de commencer la soirée par un apéro au fil de l'eau, lors d'une douce balade sur la Scarpe ? Vous dégusterez de délicieuses bouchées concoctées par nos artisans locaux.

🕒 Départ 18h30

📍 Embarcadère du palais de justice, Place de Pollinchove à Douai.  
Tarifs : plein 12€, réduit 9€. Inscription sur [www.douaisis-tourisme.fr](http://www.douaisis-tourisme.fr) ou au 03 27 88 26 79.



## CROISIÈRE-REPAS À BORD DE L'EURÊKA

DIMANCHE 1<sup>ER</sup> OCT.

**Organisé par Douaisis Tourisme.**

Détendez-vous à bord de l'Eurêka lors d'une croisière repas en famille ou entre amis. Profitez des commentaires du capitaine et des délicieux mets préparés par les meilleurs traiteurs douaisiens. Admirez la vue panoramique depuis le pont inférieur tout en apprenant sur la navigation fluviale et en découvrant le passage d'une écluse.

🕒 De 10h30 à 16h30

📍 Parking Gayant Expo, Route de Tournai à Douai, avancer jusqu'à l'entrée du parc Jacques Vernier.  
Tarifs : plein 62€, réduit 38€. Inscription sur [www.douaisis-tourisme.fr](http://www.douaisis-tourisme.fr) ou au 03 27 88 26 79.


## LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS


DIMANCHE 1<sup>ER</sup> OCT.



Organisé par DOUAISIS AGGLO.

C'est à la Ferme Jacquart à Dechy que se déroulera la 13<sup>ème</sup> édition du marché des producteurs. Comme chaque année, venez à la rencontre des producteurs du territoire et profitez de toutes la variété de produits locaux et artisanaux ! Légumes, escargots, pains, ail fumé, bières locales, ... il y en aura pour tous les goûts. De nombreuses animations et de la restauration sont prévues au cours de la journée, pour passer un moment convivial en famille ou entre amis ! Rendez-vous de 9h30 à 16h00 pour rencontrer nos producteurs et à 11h pour l'inauguration accompagnée de son buffet de produits locaux.

 De 9h30 à 16h

 Ferme Jacquart, rue Victor Hugo à Dechy.  
Gratuit, sans inscription.




## LES HOUBLONNADES


MARDI 3 OCT.



Organisé par DOUAISIS AGGLO.

Les brasseurs du Douaisis ont du talent ! Parmi eux, la brasserie La Fabriq' a gagnée deux médailles de bronze pour ses bières artisanales bio, La Blonde et L'ambrée, au concours général agricole du Salon International de l'Agriculture 2023. Pour célébrer ces médailles et goûter au savoir-faire des brasseurs du Douaisis, venez les rencontrer et vous essayer à la fabrication de bières à leurs côtés. Des dégustations, des animations et des ateliers (initiation au brassage, zythologie, art floral et bien d'autres) vous attendent dans un lieu inédit : le musée-parc Arkéos.


 De 17h à 21h (places limitées en cas de météo défavorable)


 La Taverne, Arkéos, Musée-Parc Archéologique de DOUAISIS AGGLO,  
4401, route de Tournai à Douai.  
Gratuit, sans inscription.



**Organisé par la troupe des Imprononçables.**

En interaction avec le public, la troupe douaisienne de théâtre d'improvisation des Imprononçables apportera son regard décalé sur l'alimentation durable. La dérision, l'humour et le contrepied seront de mise !

 De 20h30 à 21h30


 Auditorium, Arkéos, Musée-Parc Archéologique de DOUAISIS AGGLO, 4401, route de Tournai à Douai.  
Gratuit, inscription conseillée à [cadredevie@douaisis-agglo.com](mailto:cadredevie@douaisis-agglo.com) ou au 03 27 99 89 91.



**Organisé par la Banque Alimentaire du Nord, SOLAAL, EPISOL59, le Centre Social de Frais-Marais et DOUAISIS AGGLO.**

Joignez-vous à nous pour savourer un délicieux menu concocté avec des produits issus de l'aide alimentaire, préparé avec soin par des habitants passionnés de cuisine, en collaboration avec un chef cuisinier. Notre food-truck vous attend dans les jardins du Centre Social pour une expérience culinaire unique et conviviale !

 De 12h à 14h

 Centre Social de Frais-Marais, 261, Rue de Saint-Amand à Douai.  
Gratuit, sans inscription.



## SUCRÉVASION

MERCREDI 4 OCT.

Organisé par Planète Sciences.

Dans le cadre du programme ALIMCAD et de l'Action « Santé Sucrée », Planète Sciences organise une manifestation de clôture de projet en invitant tous les jeunes participants au projet depuis avril 2023 ! Au programme : Escape Game autour du sucre, conférence/débat avec un nutritionniste spécialiste du sucre, des ateliers d'expérimentations, des rencontres avec nos partenaires sportifs et associatifs locaux et plein d'autres animations !

🕒 De 13h30 à 16h30

📍 Salle des Fêtes de Cuincy, 15, rue François Anicot à Cuincy.  
Gratuit, sans inscription.

## CINÉMA D'ANIMATION JEUNE PUBLIC «LA CHOUETTE EN TOQUE»

MERCREDI 4 OCT.

Organisé par Festiplanète et le cinéma le Majestic.

Venez avec vos enfants découvrir «La chouette en toque», de Pascal Hecquet et Frits Standaert. Au programme : 5 contes gourmands mitonnés avec la magie du cinéma d'animation qui abordent avec humour la chaîne alimentaire et évoquent la valeur affective de notre nourriture.

🕒 De 13h30 à 16h30

📍 Cinéma le Majestic de Douai, 600 boulevard de la République à Douai.  
Tarif : 4€, réservé aux enfants de 3 à 6 ans accompagnés de leurs parents.



## CINÉ-DÉBAT «LES ALGUES VERTES»

JEUDI 5 OCT.

Organisé par Festiplanète, Majestic et France Nature Environnement Hauts-de-France.

À la suite de morts suspectes, Inès Léraud, jeune journaliste, décide de s'installer en Bretagne pour enquêter sur le phénomène des algues vertes. À travers ses rencontres, elle découvre la fabrique du silence qui entoure ce désastre écologique et social. Face aux pressions, parviendra-t-elle à faire triompher la vérité ? Projection du film de Pierre Jolivet suivi d'un débat en présence de Thierry DEREUX, président de la Fédération France Nature Environnement des Hauts-de-France.

🕒 À 19h

📍 Cinéma le Majestic de Douai, 600 boulevard de la République à Douai.  
Tarif : 6€, sans inscription.



## LA POMME DANS TOUS SES ÉTATS

VENDREDI 6 OCT.

Organisé par la ferme du Temps Jadis.

Pomme reinette et pomme d'Api, la pomme dans tous ses états. Démonstration des étapes de fabrication du jus de pommes (broyage, pressage, stérilisation...). Dégustation de jus de pommes et confection de chaussons aux pommes avec les enfants.

🕒 De 9h à 12h et de 14h30 à 18h


📍 Ferme du Temps Jadis, Rue de Villandry à Aubry.  
Gratuit, sans inscription.




## À LA DÉCOUVERTE DE LA BRASSERIE DU LYCÉE BIOTECH' VENDREDI 6 OCT.

**Organisé par le Lycée Biotech'.**

Amateur de bonnes bières locales ou simplement curieux, plongez dans l'univers de la fabrication de bière lors d'une visite guidée de la brasserie.

 De 10h à 12h et de 14h30 à 16h30

 Lycée Biotech', 458, rue de la Motte Julien à Douai.  
Gratuit, sur inscription au 03 27 99 89 91.


## RENDEZ-VOUS ÉCO-MALIN : LES EMBALLAGES

SAMEDI 7 OCT.

**Organisé par DOUAISIS AGGLO.**

Les emballages sont souvent superflus et polluants. Découvrez des méthodes pour s'en passer ! Au programme : fabrication de tissu ciré et pliage de furoshiki.

 De 10h à 12h


 Salle du Foyer, route Nationale à Courchelettes.  
Gratuit, sur inscription à [environnement@douaisis-agglo.com](mailto:environnement@douaisis-agglo.com) ou au 03 27 99 91 81.



## LA TRANSFORMATION ET LA CONSERVATION DES PRODUITS DU POTAGER FAMILIAL SAMEDI 7 OCT.

**Organisé par La Bonne Bêche.**

Comment augmenter la durée de vie de ses légumes du jardin pour en profiter toute l'année ? Venez le découvrir dans cet atelier pratique animé par la Ferme des Loups.

 De 15h à 17h

 Jardins familiaux de la Grelinette - EcoPark à Sin-le-Noble (accès par la rue Paul Gauguin, au niveau du parking - vers n°500).  
Gratuit, sur inscription à [la-bonne-beche@laposte.net](mailto:la-bonne-beche@laposte.net).





# LES RESTAURATEURS DU DOUAISIS S'ENGAGENT !



Sur le territoire, de nombreux restaurants sont engagés pour une alimentation plus durable.

Lors de cette Semaine de l'Alimentation Durable, venez découvrir nos restaurateurs partenaires pour déguster des menus locaux, de qualité, bio, ou encore végétariens !

Et pour continuer l'expérience à la maison, retrouvez notre guide des producteurs et restaurateurs locaux sur le site internet de DOUAISIS AGGLO en scannant le QR Code ci-contre.



Puisque les restaurateurs font vivre le patrimoine alimentaire et l'économie locale, DOUAISIS AGGLO les soutient financièrement pour qu'ils s'approvisionnent auprès des producteurs locaux. Chaque restaurateur peut solliciter jusqu'à **400 euros par mois** pour ses achats auprès des producteurs. Et ce partenariat gagnant-gagnant fonctionne !

✓ Depuis novembre 2020,  
**54 RESTAURATEURS COLLABORENT  
AVEC 34 PRODUCTEURS**  
dans le cadre de ce partenariat.



✓ DOUAISIS AGGLO  
a versé plus de  
**250 000 €** aux restaurateurs  
et traiteurs du Douaisis.



## COMMENT LES RESTAURATEURS S'ENGAGENT-ILS ?

Au restaurant, comment se concrétise une alimentation plus durable ?

Dans le Douaisis, de nombreux restaurateurs s'interrogent et mettent en place des pratiques pour mieux répondre aux enjeux de l'alimentation de demain, par exemple :

- ✓ **DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON**


- ✓ **ISSUS DE FILIÈRES DE QUALITÉ (AGRICULTURE BIOLOGIQUE, LABEL ROUGE, AOP) OU DU COMMERCE ÉQUITABLE**


- ✓ **UNE CARTE LIMITÉE POUR GARANTIR LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS ET LIMITER LE GASPILLAGE**


- ✓ **DES FRUITS ET LÉGUMES OUBLIÉS OU ISSUS DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE**


- ✓ **LES RESTES DES REPAS EMPORTÉS OU COMPOSTÉS**


- ✓ **DES INITIATIVES SOLIDAIRES POUR RENDRE UN REPAS ACCESSIBLE À TOUS ET TOUTES**




- ✓ **DES PRODUCTEURS LOCAUX MIS EN LUMIÈRE**


- ✓ **DES MENUS VÉGÉTARIENS OU SANS GLUTEN.**



## POUR CETTE ÉDITION 2023 DÉCOUVREZ NOS 32 RESTAURATEURS ENGAGÉS !

### LE MANOIR BEACH RESORT

 33 rue de la plage à Aubigny-au-Bac  06 81 22 27 65

### LA FIN DE LA FAIM

 1 rue Fily à Arleux  03 27 89 99 53

### LA TOURTIÈRE

 700 rue Andre Joseph Leglay à Arleux  03 27 91 65 11


### AU BON ACCUEIL

 5 rue Léo Lagrange à Aubry  03 27 90 73 44

### PIZZA FIESTA

 1 rue de la Poste à Aubry  03 27 93 86 81

### O' BENTO KOKORO

 63 rue du Dragon à Cuincy  07 81 47 17 58

### L'INCONTOURNABLE

 66 la Haute Rive à Cuincy  07 86 81 75 37

### LE SYRACUSE

 11 rue Victor Hugo à Dechy  03 27 88 25 99

### ARTH'MAEL ET MOI

 41 rue de la Boucherie à Douai  09 83 28 97 34


### ARTHUR

 112 place d'Armes à Douai  09 86 11 48 69

### CUISINES ET SAVEURS

 195 rue de Paris à Douai  03 27 89 43 77

### DEL MUNDO'S FOOD (seulement à emporter)

 2 Place Saint Amé à Douai  06 05 78 27 70

### LA BOUCHERIE

 106 rue de Valenciennes à Douai  03 27 80 00 32

### LA CREPERIE

 1 Place Charles de Gaulle à Douai  03 27 88 92 08

### LA FALUCHE

 332 rue Delcambre à Douai  03 27 92 95 16

### LE BISTROT DU TIGRE

 98 avenue Clémenceau à Douai  03 27 88 94 03

### LE CARILLON

 127 rue de la Mairie à Douai  07 55 67 49 48

### LE FERRONIER DANS LES NUAGES

 50 rue des Ferronniers à Douai  03 27 96 28 96

### L'ENTRACTE

 264 Place du Barlet à Douai  06 19 13 01 30

### L'EXPRESSO

 434 rue de Paris à Douai  03 27 88 87 62

### L'INDIGO

 140 avenue Georges Clémenceau à Douai  03 27 91 31 29



### LA TAVERNE D'ARKÉOS

 4401 route de Tournai à Douai  03 27 71 18 00

### MAISON PRÉVOST

 10 rue de la Massue à Douai  03 27 86 59 97

### L'AIR DU TEMPS

 263 Rue du Faubourg de Paris à Douai  03 27 91 16 10

### L'AUBERGE DU BOIS VERT

 Boulevard des alliés à Flines-lez-Raches  03 27 91 91 39

### L'HARMONIE

 4 rue du Nord à Fressain  09 81 71 38 20


### LA MUSETTE (seulement le jeudi, sur réservation)

 Place de la Liberté à Guesnain  03 59 66 00 60

### L'AUTRE TEMPS

 12 rue Joseph Morel à Lallaing  03 27 97 89 35

### LA TOURTIÈRE

 545 Route Nationale à Râches  03 27 90 71 71

### RUST BURGER

 499 rue des Sœurs Bouquerel à Raimbeaucourt  06 71 66 68 77

### RESTAURANT DU GOLF DU BOIS DES RETZ

 Golf du Bois des Retz à Sin-le-Noble  03 27 86 27 86

### LE GREEN

 114 rue Célestin Dubois à Waziers  09 82 44 12 24



Arkēos  
Musée - Parc  
archéologique



Banque Alimentaire  
du Nord



• BIO EN HAUTS-DE-FRANCE •



Dechy DOUAISIS  
TOURISME



GRUPEMENT  
REGIONAL  
qualité  
alimentaire



FestiPlanète  
Penser global, agir local  
Festival de l'écologie sociale et solidaire du Grand Douaisis



Carasso  
Daniel & Nina

