

Mangeons local et de saison !

D'un point de vue économique, en achetant nos produits chez les producteurs locaux, auprès des fermiers ou sur le marché, nous privilégions l'économie locale et soutenons l'emploi. Les producteurs peuvent à nouveau cibler la qualité plutôt que la quantité et valoriser leur travail à un prix juste.

Le gaspillage alimentaire est ainsi réduit, les variétés locales sont redécouvertes et le savoir-faire ancestral mis en avant.

Transport, conservation, emballage et entreposage alourdissent le coût des aliments. Alors, pour notre budget, l'environnement, l'emploi et bien sûr, la santé, mangeons local et de saison !

La Directrice générale ff.

L'échevine du Cadre de Vie et
Présidente de « Manage,
la Nature et Moi »

Le Bourgmestre

Nathalie VERELST

Émerence LEHEUT

Bruno POZZONI



Nous vous invitons à rencontrer à nouveau vos artisans, une vingtaine environ, tous les mois, lors du **Marché des Producteurs locaux**.

Tous les 2^{ÈMES} LUNDIS DU MOIS, DE 18 À 20H30



Salle Arthur Haulot, Place Edouard Bantigny

Commune de Manage
Infos : 064 518 362

Organisation

L'administration communale de Manage dans le cadre de « Manage, la Nature et Moi »

Service Cadre de Vie

Place Albert 1^{er}, 1

7170 MANAGE

☎ 064 518 219

✉ giovanna.ricciardone@manage-commune.be

Suivez-nous sur  : **Marché des saveurs - Manage**

Échevine du Cadre de vie et Présidente de
« Manage, la Nature et Moi » : **ÉMÉRENCE LEHEUT**
Éditeur resp. : **BRUNO POZZONI**, Bourgmestre



Illustrations : TanArts Creation 0497 25 50 22

Découvrez notre patrimoine gourmand

50 producteurs artisans seront présents pour promouvoir leurs produits et leur savoir-faire.
Venez déguster leurs spécialités !

Centre culturel

Le Scailmont

le 17/09/2023
de 10 à 17h
MANAGE



Entrée gratuite

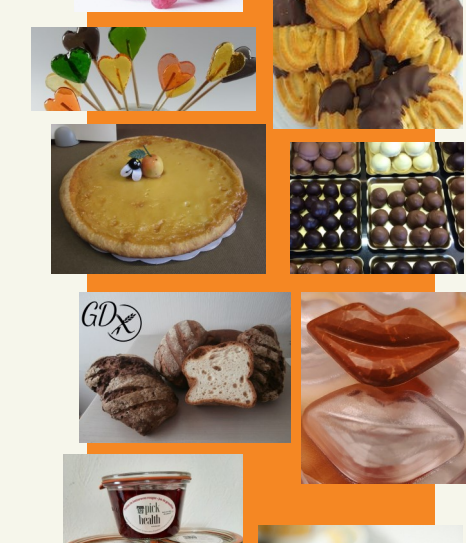
Infos
064 51 83 62

Organisé par :



Avec le soutien et la collaboration de :

Ne pas jeter sur la voie publique



Liste des artisans

Les douceurs salées

By Georges : salaisons, pâtés, huiles et piments
 Cake en Stock : muffins salés et sucrés
 Chèvrerie du Cadeau : produits laitiers chèvre et vache et dérivés
 Créa Déli'mba : confitures, antipasti, plats traiteurs, condiments
 L'Escargot de l'Ourchet : produits à base d'escargots
 La Ferme de la Clarine : huiles, vinaigres, quiches, assiettes repas
 La Ferme de Scoumont : fromages, yaourts, croquettes...
 La Ferme du Point du Jour : farines, mix cookies, crackers...
 La Ferme du Tilleul : croquettes de fromage, pleurotes, œufs bio
 La Maison du Boudin : boudins, pâtés, saucisses sèches...
 La Petite Saumerie : saumon fumé, gravlax
 Le FroBelle Tout Court : fromage à croute fleurie, en cubes, tomme
 Le Fumet des Ardennes : salaisons artisanales
 Le Paysan des Collines : pâtés, foie gras, charcuteries
 Le Safran du Mont Panisel : produits à base de safran
 Les Salées de Guillaume : quiches, pizzas, tartes al'djote
 Marmellino : confitures, coulis de tomate, compotes
 Pick Health Conserverie : conserves de sauces et condiments
 Tutti Quanti : arancini, lasagnes, tirami su, streetfood italienne

Les douceurs sucrées

L'Amandier : pâtisseries végétales
 L'Épi d'Or : tarte mielleuse, bruxelloise, pains
 La Ruche Levalloise : produits de la ruche
 La Vraie Tarte au Maton de Grammont
 Les 3 As de la Gourmandise : biscuits sucrés et salés
 Les Bonbons de Grand-Mère : confiseries
 Les Douceurs de l'Artisan : boulangerie, pâtisserie
 Les Gâteaux Dorian : pains et pâtisseries sans gluten
 Les Gourmandises de l'Artisan : nougats
 Manon au Carré² : pralines
 Mich et ses Délices : macarons
 Obrigado : pasteis de nata et de bacalhau
 Pâtisserie d'Émotions : chocolats, mélocakes...

Les boissons et brasseries

Apé'Reiff : vin et jus de fruits en bouteille
 Bonthé des Plantes : thés et tisanes
 Brasserie des Légendes
 Granit'O'Bar : granita alcoolisée et non alcoolisée
 L'Aubéole d'Estinnes : bières et aubérhum
 L'Escaille : bière de Fayt-lez-Manage
 La Madenell : spiritueux
 La Haine-Saint-Bière : bières
 Le Prunellier : crème de cassis
 Luperia Gin : gin, rum, crème rum et bières
 Mick's Soup & Juice : jus de fruits frais au verre, cafés, soupes
 Moulin du Loup : rhum, gin, pastis
 Tealou - la Tanière du Café : thés et cafés

Les autres...

Cressiculture Lievens : légumes de saison, cresson
 La Farandole des Saisons : légumes, petits fruits, tisanes...
 La Ferme de la Cité du Gille : légumes de saison, pdt, courges
 Les Collines de Vanessa : produits à base de mimosa
 Senteurs d'Épices : épices en vrac
 Manage, la Nature et Moi : service organisateur

Les Food Trucks

Burgers City : burger, hot-dog, choucroute maison
 Greek Food by Michalis : restauration grecque
 L'Original : poutine (spécialité québécoise), pancakes
 Les Irrésistibles beignets de Mimi : beignets (sucre, choco...)
 MC-Viet Food : spécialités vietnamiennes « maison »

