

LA SEMAINE DE L'ALIMENTATION DURABLE



**DU 26 SEPTEMBRE
AU 04 OCTOBRE 2025**

INTRODUCTION

Depuis 2007, le **PAT (Projet Alimentaire Territorial)** rassemble des acteurs engagés pour une agriculture et une alimentation plus saines, durables et solidaires, reposant sur quatre 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. AGRICAD 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.

Le Contrat d'Action pour la Ressource en Eau (CARE), co-construit en 2024 et qui vise à préserver la ressource en eau sur les aires d'alimentation de captage du territoire.

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, 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 en nourriture de la planète seront multipliés par deux tandis que les inégalités et la précarité alimentaire ne feront que s'accroître.

Sur notre territoire, pour répondre à nos besoins sans compromettre les générations futures dans la satisfaction des leurs, décryptons ensemble les grands défis du Douaisis pour 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

ÉDITION SPÉCIALE : LES HOUBLONNADES INVITENT LES PRODUCTEURS LOCAUX !

VENDREDI 26 SEPT.



Organisé par DOUAISIS AGGLO.

Les brasseurs du Douaisis ont du talent, et ils ne sont pas les seuls !

En effet, les Houblonnades reviennent pour une quatrième édition, en invitant les producteurs locaux pour un marché nocturne !

N'oubliez pas vos sacs cabas et votre bonne humeur pour venir découvrir la diversité de produits de nos agriculteurs du Douaisis, mais également goûter au savoir-faire de nos brasseurs !

Venez les rencontrer et vous essayer à la fabrication de bières à leurs côtés.

Des dégustations, des animations et des ateliers autour de la bière, du champ à la bouteille, vous attendent dans un lieu inédit : le musée-parc Arkéos !

🕒 De 17h à 22h30

📍 Musée-Parc Arkeos, 4 401 Route de Tournai à Douai.
Gratuit, sans inscription.

JEUX BIO

VENDREDI 26 SEPT.

Organisé par A Pro Bio.

Que sont les JEUX BIO ? Des épreuves mêlant sport et connaissances sur l'agriculture bio. Au programme, plusieurs disciplines sportives éducatives proposées et des degrés de difficulté adaptés à toutes et tous sur le niveau physique requis. Les participants jouent en équipe.

Une animation idéale pour s'amuser et monter en compétences sur des sujets tels que l'agriculture biologique, les protéines végétales, la ressource en eau, la biodiversité....

🕒 De 18h30 à 20h30

📍 Musée-Parc Arkéos, 4 401 Route de Tournai à Douai.
Gratuit, sans inscription.

JOURNÉE DÉVELOPPEMENT DURABLE

SAMEDI 27 SEPT.

Organisé par la Ville de Cuincy.

La ville de Cuincy organise la 6^{ème} édition de la Journée Cuincynoise du Développement Durable.

Cet événement regroupe des exposants d'univers différents (artisans, créateurs, associations, organismes, institutions, entreprises etc.), tous motivés à l'idée de sensibiliser les familles au respect de l'environnement et à un avenir plus «durable».

Avec en fil rouge, un défi culinaire qui s'inscrit parfaitement dans le projet alimentaire territorial lors de la semaine de l'alimentation durable qui aura lieu du 26 septembre au 4 octobre.

🕒 De 10h à 18h

📍 Espace Marc Mercier à Cuincy.
Gratuit, sans inscription.



ESCAPADE FAITES VOS JEUX !

SAMEDI 27 SEPT.

Organisé par DOUAISIS AGGLO.

Vroum, vroum fait le bruit de votre voiture iconique. Et c'est parti pour une aventure inoubliable avec votre guide, sur les routes du beau Douaisis, pour découvrir les jeux et les traditions du coin, ponctuée d'une pause gourmande à la Cueillette de Férin.

Au départ de Douai, vous irez vers les communes de Lambres-lez-Douai, Courchelettes, Férin, Gœulzin et Roucourt !

 De 15h à 17h30

 Cueillette de Férin, départ Place d'Armes à Douai. À partir de 10 ans.
Tarif : 20€ / réduit : 15€, inscription au 03 27 88 26 79 ou sur www.douaisis-agglo-tourisme.com

ATELIER PAINS, PIZZAS ET CONCERT SOUL

SAMEDI 27 SEPT.

Organisé par L'oeil de la Musette.

Venez mettre la main à la pâte et confectionner des pains et pizzas pour inaugurer le four à bois à l'occasion de la Semaine de l'Alimentation Durable.

Ce moment convivial sera suivi d'un repas partagé et d'un concert pour animer la soirée.

 18h

 La Musette, Place de la Liberté à Guesnain.
Gratuit, inscription par sms au 06 64 42 78 96 avec nom, prénom et nombre de personnes, ou via Hello Asso en flashant ce QR code :



APÉR'EAU SUR LES BATEAUX PROMENADES DU VIEUX-DOUAI

DIMANCHE 28 SEPT.

Organisé par DOUAISIS AGGLO.

Le soleil baisse à l'horizon, le ballet de la circulation s'apaise et le calme revient sur les bords de Scarpe. On pourrait même dire que la rivière n'est rien qu'à vous pendant une parenthèse suspendue et gourmande !

Des chefs, restaurateurs et traiteurs du Douaisis se jettent à l'eau et mettent les bouchées doubles pour vous offrir une expérience exclusive à bord des Bateaux Promenades du Vieux-Douai.

Profitez d'une bouchée salée, d'une bouchée sucrée de leur confection et d'une boisson lors d'une balade en barque électrique dans la douceur d'une fin de journée. N'est-ce pas la meilleure façon de commencer une soirée estivale ?

 De 18h30 à 19h15

 Départ Place Charles de Pollinchove à Douai.
Tarif : 12€ / réduit : 9€, inscription au 03 27 88 26 79



SPECTACLE D'IMPROVISATION THÉÂTRALE

DIMANCHE 28 SEPT.

Organisé par Improviz' à Fond.

100 % improvisé, 100 % surprenant ! La troupe sinoise Improviz' à Fond invente sur scène des histoires décalées, pleines d'humour et de créativité.

Un spectacle vivant et spontané, où alimentation et eau potable s'inviteront dans le jeu à leur façon. Tout pourra arriver...

🕒 De 15h à 16h30

📍 Salle des Fêtes, 5 rue Alfred Billet à Cantin.
Gratuit, inscription à contact-pat@douaisis-agglo.com



LE DROIT À BIEN MANGER POUR TOUS

LUNDI 29 SEPT.
> MARDI 30 SEPT.
> MERCREDI 1^{ER} OCT.

Organisé par EPISOL59.

Sur toute la semaine : interventions sur la thématique de l'assiette et la pâtisserie végétale, disco soupe sur l'anti gaspi avec un producteur local et des temps parents-enfants.

🕒 De 9h30 à 12h et de 12h30 à 16h30 (lundi)

📍 380 bd Pasteur à Guesnain.
Gratuit, inscription au 03 27 90 45 04 ou à direction@episol59.fr



LA SANTÉ EST DANS VOTRE ASSIETTE

MARDI 30 SEPT.

Organisé par le SIRA (Syndicat Intercommunal de la Région d'Arleux)

Atelier cuisine pour réaliser une recette de lasagnes-épinards puis une verrine de fromage blanc avec des fruits et jeux autour de l'alimentation et de l'activité physique l'après-midi.

🕒 De 9h à 16h

📍 SIRA, 34 rue du Bias à Arleux.
Gratuit, inscription à dmarchesan.sira@gmail.com



DU GRAIN DE BLÉ JUSQU'AU PAIN

MERCREDI 1^{ER} OCT.

Organisé par AAMA (Association des Amis du Moulin d'Auby)

Durant le marché d'Auby, venez assister à une démonstration pédagogique sur la confection du Pain et déguster des recettes sucrées-salées autour de cet aliment phare de notre consommation.

🕒 De 8h à 12h30

📍 Place de la République, à Auby.
Gratuit, sans inscription.



ANIMER LE RESTAURANT SCOLAIRE

MERCREDI 1^{ER} OCT.

Organisé par Les Sens Du Goût.

Pourquoi les enfants disent-ils « Je n'aime pas ! » avant d'avoir goûté ? Comment les accompagner à le faire ? Comment créer de bons souvenirs alimentaires ? Voici les grandes questions auxquelles nous répondrons ensemble lors de cette matinée sous le signe de la dégustation et des 5 sens !

🕒 De 9h à 12h

📍 Maison Pour Tous, Pl. Roger Salengro à Guesnain.
Gratuit, inscription à contact-pat@douaisis-agglo.com

GOÛTER ZÉRO DÉCHET UN MOMENT COMPLICE EN FAMILLE

MERCREDI 1^{ER} OCT.

Organisé par la Mairie de Sin-le-Noble.

Action participative permettant de partager un moment de complicité, autour d'un goûter éco-responsable, ludique et éducatif. Au cours de cette séance, petits et grands prépareront leur goûter en réalisant des compotes, smoothies ou tartines gourmandes le tout à partir de produits frais, locaux et de saison issus notamment, des fruits et légumes cultivés dans le cadre de l'atelier jardinage réalisé par les enfants du multi-accueil Françoise Dolto.

Après l'effort, place au plaisir partagé : ils dégusteront leur goûter ensemble, autour de valeurs simples mais fortes : le fait maison, le partage et le zéro déchet. Un atelier qui nourrit autant le corps que le lien familial, tout en donnant envie d'adopter ces gestes à la maison.

🕒 De 14h à 16h

📍 Multi-accueil, 729 rue Paul Foucaut à Sin-le-Noble.
Gratuit, inscription au 06 75 15 90 58 ou à coordination.dre@mairiesinlenoble.fr



JOUER AU NATUREL

Organisé par la Boutique Solid'R.

Venez participer à un jeu de l'oie format XXL sur l'alimentation durable avec des questions pour les parents et d'autres questions pour les enfants ainsi que des stands de jeux de cartes et la plantation de plantes aromatiques. Chaque personne aura un pot avec une plante aromatique.

🕒 De 14h à 17h

📍 Boutique Solid'r, 1 Rue Célestin Dubois à Waziers.
Gratuit, inscription à taihmo59@yahoo.com



MERCREDI 1^{ER} OCT.

CINÉMA JEUNE PUBLIC « LA VIE EN GROS »

Organisé par Festi planète.

C'est la rentrée. Ben trouve que ses camarades ont changé. Il aimerait que Claire s'intéresse à lui mais son poids le complexe. Cette année scolaire les fera tous grandir et comprendre que l'essentiel n'est pas à quoi on ressemble mais ce que l'on ressent...

🕒 14h

📍 Cinéma Majestic à Douai.
Gratuit, inscription sur festiplanète.fr



ANIMATION & CONFÉRENCE

Organisé par l'UFC Que Choisir.

Présentation d'un film sur l'eau et quizz pour évaluer la connaissance des participants. Quelle est la différence entre eau du robinet, eau de source et eau minérale ?

🕒 De 14h à 17h

📍 Centres Sociaux de Douai, 68 rue Charles Monarrat à Douai.
Gratuit, sans inscription.

VIVE LES LÉGUMINEUSES

Organisé par Les Sens Du Goût.

Végétalisons nos assiettes ! Nous vous invitons à venir découvrir ou approfondir la cuisine végétale. Délicieuse, variée, colorée et épicée, elle a tout pour nous séduire et nous nourrir !

🕒 De 9h30 à 16h30

📍 Centre Social du Faubourg de Béthune 240 Rue de Charleville à Douai.
Gratuit, inscription à contact-pat@douais-agglo.com



CINÉ DÉBAT « SUR LA PAILLE » D'ÉRIC GUÉRET

JEUDI 2 OCT.

Organisé par Festi planète.

Il y a 4 ans, Olivier a réalisé son rêve : ouvrir un élevage de porcs biologiques en Bretagne. Mais depuis, une crise terrible frappe l'agriculture bio. La banque d'Olivier lui a donné un an pour s'en sortir. Il risque de fermer son élevage et tout perdre.

Comment comprendre que le seul modèle agricole qui préserve réellement l'environnement et la biodiversité soit abandonné. C'est pourtant l'État qui avait encouragé son développement.

🕒 De 20h à 22h

📍 Cinéma Majestic à Douai.
Gratuit, inscription sur festiplanète.fr

A LA DÉCOUVERTE DE LA BRASSERIE DU LYCÉE BIOTECH

VENDREDI 3 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 du lycée Biotech.

🕒 De 10h à 12h

📍 Lycée Biotech, 458 rue de la Motte Julien à Douai. Inscription au 03 27 99 89 91 ou à contact-pat@douaisis-agglo.com



REPRÉSENTATION THÉÂTRALE

VENDREDI 3 OCT.

Organisé par ARCADE.

La troupe des Arcamédiens présente une nouvelle pièce qui évoque des moments de la vie quotidienne vécus par ces comédiens amateurs qui ne sont autres que des agricultrices, des agriculteurs et des artisans-commerçants qui ont traversé, ou sortent tout juste d'événements très difficiles qui ont impacté leur profession, leur santé, leur personne, leur famille. Ils ont su demander de l'aide et ont trouvé un soutien auprès de l'association Arcade pour s'en sortir. Ils veulent aujourd'hui en témoigner à travers cette expérience théâtrale itinérante et une expérience humaine extraordinaire. La pièce s'appelle « la Ruminant des agriculteurs ».

Synopsis : Elle, comptable, lui, agriculteur... une Vie qui a failli basculer, une Vie racontée et entrecoupée d'autres morceaux de Vie. L'agriculture racontée, l'agriculture bouleversante, l'agriculture qui laboure, sème, récolte 365 jours par an. Elle, Isabelle, lui, Jean... leurs deux enfants, la Vie des Autres... L'enVie d'en finir l'emportera-t-elle ? »

🕒 De 20h à 22h

📍 Salle du dragon, Légendoria à Roost-Warendin.
Gratuit, inscription au 03 27 99 89 91 ou à contact-pat@douaisis-agglo.com.
Place limitées.



PORTES OUVERTES À LA FERME

SAMEDI 4 OCT.

Organisé par DOUAISIS AGGLO.

Venez découvrir un produit emblématique du territoire : l'Ail Fumé d'Arleux. Michel Delille vous ouvre ses portes afin de vous présenter ses différentes productions en Agriculture Biologique, et plus particulièrement l'Ail Fumé d'Arleux. La visite de la ferme le matin sera suivie d'un atelier cuisine dans lequel vous pourrez découvrir, préparer et déguster des plats autour des légumineuses. Une deuxième session de visite est prévue l'après midi à la suite de laquelle vous aurez l'occasion de vous essayer au tressage d'ail lors d'un atelier.

🕒 De 9h30 à 16h

📍 La Ferme des Blancs Moutons, 2 rue des Blancs Moutons à Brunémont.
Gratuit, inscription au 03 27 99 89 91 ou à contact-pat@douaisis-agglo.com



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 € pour ses achats auprès des producteurs. **Depuis le mois de juin 2025, une surprime à la Bio peut s'appliquer. Le montant de l'aide peut s'élever jusqu'à 500€ pour l'achat d'au moins 200€ de produits issus de l'agriculture biologique auprès de producteurs bio du territoire.** Et ce partenariat gagnant-gagnant fonctionne !

Depuis novembre 2020,
**67 RESTAURATEURS COLLABORENT
AVEC 58 PRODUCTEURS**
dans le cadre de ce partenariat.



DOUAISIS AGGLO
a versé plus de
445 000 € 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 2025, DÉCOUVREZ NOS 26 RESTAURATEURS ENGAGÉS !

Cette année, les restaurateurs s'engagent encore davantage pour vous proposer une offre durable pour la Semaine de l'Alimentation Durable ! Dans 26 restaurants, retrouvez un plat local, bio ou bas carbone (repas végétarien).

ARTH'MAËL & MOI

 41 Rue De La Boucherie, Douai 09 83 28 97 34

ARTHUR

 112 Place d'Armes, Douai 09 86 11 48 69

AU BON ACCUEIL

 5 Rue Leo Lagrange, Aubry 03 27 90 73 44

AU REST AUTHENTIQUE

 4 Rue du Général de Gaulle, Aubry 03 27 08 05 43

BOTERZING - MAISON PRÉVOST

 10 Bis Rue De La Massue, Douai 03 27 86 59 97

CHEZ NOUS AUTRES

 4 Rue Du Moulin, Flines-Lez-Râches 03 27 93 99 85

CUISINES ET SAVEURS

 195 Rue De Paris, Douai 03 27 89 43 77

DEL MUNDO

 288 Rue De Paris, Douai 06 05 78 27 70

LA FALUCHE

 332 Rue Delcambre, Douai 03 27 92 95 16

LE FERRONNIER DANS LES NUAGES

 50 Rue Des Ferronniers, Douai 03 27 96 28 96

LA FIN DE LA FAIM

 1 Rue Fily, Arleux 03 27 89 99 53

LA MUSETTE

 Place De La Liberté, Guesnain 03 59 66 00 60

LA TABLE DES ÉCHEVINS - MAISON PRÉVOST

 10 Bis Rue De La Massue, Douai 03 27 86 59 97

LA TOURTIÈRE D'ARLEUX

 700 Rue André Joseph Leglay, Arleux 03 27 91 65 11

LA TOURTIÈRE DE RÂCHES

 545 Route Nationale, Râches 03 27 90 71 71

L'AIR DU TEMPS

 263 Rue Du Faubourg De Paris, Douai 03 27 91 16 10

L'AUBERGE DU BOIS VERT

 Boulevard des alliés, Flines Lez Râches 03 27 91 91 39

L'AUTRE TEMPS

 12 Rue Joseph Morel, Lallaing 03 27 97 89 35

LE BISTROT DU TIGRE

 98 Avenue Clemenceau, Douai 03 27 88 94 03

LE BOUILLON DOUAISIEN

 106 Rue De Valenciennes, Douai 03 27 80 00 32

LE PAVILLON

 Allée Du Château De Bernicourt 09 50 56 62 70

LE SIRABLEU

 268 Rue De Verdun, Sin Le Noble 03 27 98 09 45

LE SYRACUSE

 11 Rue Victor Hugo, Dechy 03 27 88 25 99

L'ENTRACTE

 264 Place Du Barlet, Douai 06 19 13 01 30

L'INDIGO

 140 Avenue Georges Clemenceau, Douai 03 61 43 83 43

RESTAURANT DU GOLF DU BOIS DES RETZ

 Golf Du Bois Des Retz, Sin-Le-Noble 03 27 86 27 86



Avec le soutien de

