



Cher Artisan producteur,

Concerne : Fête de la Moisson à l'Abbaye de Bonne-Espérance les 19 et 20 août 2023
Village des Saveurs

Après deux ans de restriction, nous sommes heureux de vous retrouver ces 19 et 20 août, la 29^{ème} édition de la Fête de la Moisson à l'Abbaye de Bonne-Espérance. C'est un événement qui connaît un succès remarquable (entre 12.000 et 15.000 visiteurs les années précédentes) et qui est devenu, sans doute, la plus importante manifestation du genre en Wallonie. Cette année en particulier, nous profitons de l'entièreté du domaine, toutes les activités se dérouleront à l'intérieur de l'enceinte. Cette opportunité offre davantage d'espace et de propositions de nouveautés.

La Fête de la Moisson à Bonne-Espérance, c'est avant tout un esprit et une ambiance qui font son intérêt et son succès. Les multiples animations, travaux des champs à l'ancienne, démonstration de chevaux de trait (dont le concours provincial du Cheval de Trait), machines agricoles anciennes, maréchalerie... visent à retrouver **l'ambiance des moissons d'autrefois** et à créer une atmosphère conviviale et bon-enfant tout en **promotionnant et présentant l'agriculture familiale d'aujourd'hui** (exposition d'animaux, conférences, présentation des pratiques, des variétés, essais de sol...).

En animant le site de Bonne-Espérance, l'organisation de la fête permet de contribuer financièrement à la restauration du patrimoine historique de l'ancienne abbaye, classée monument exceptionnel par la Région Wallonne. Amoureux de ce site et soucieux de le valoriser, les membres de l'A.S.B.L. consacrent l'intégralité des bénéfices de ces manifestations à la restauration des bâtiments. Dès cette année, vous pourrez admirer le résultat de plus prêt encore.

En partenariat avec Hainaut Développement et la FJA Merbes-Binche, l'Asbl organise pour la neuvième année consécutive, le **Village des Saveurs** où nous aurons de plaisir de vous recevoir.

Notre objectif est de **faire découvrir le savoir-faire artisanal et gastronomique de nos producteurs** régionaux, savoir-faire qui fait partie de notre patrimoine et qu'il est de notre devoir de perpétuer. Dans cette optique, nous réitérons **le petit-déjeuner** exclusivement composé des produits des exposants organisé le **dimanche matin de 8h30 à 11h** au sein du village des saveurs.

Les inscriptions avec confirmation par le **paiement** sur le compte (voir bulletin d'inscription en annexe) et le **renvoi des documents** par mail à leclercq.gelinne.aurelie@gmail.com ou par courrier postal rue du Spamboux, 4 – 6540 Mont-Sainte-Geneviève sont à effectuer **pour le 20 juillet 2023** au plus tard. Attention, pour éviter tout désistement privant un autre producteur de bénéficier de l'emplacement, **seule la réception du paiement fait office de réservation** tant pour l'emplacement que pour les petits-déjeuners.

Dans l'attente de vous rencontrer, recevez, Cher Artisan Producteur, nos sincères salutations.

Mont-Sainte-Geneviève, le 01/06/2023

Pour le Comité Organisateur,
Aurélie Leclercq,
0474/550475
Leclercq.gelinne.aurelie@gmail.com



Règlement pour les fêtes 2023
Aucune dérogation ne sera acceptée.

- 1- Les emplacements sont situés à l'intérieur de l'enceinte de l'abbaye sous chapiteau.
- 2- Les producteurs se présenteront dès leur arrivée à l'intérieur de l'abbaye (parking des profs – à confirmer) pour l'attribution de leur emplacement par la responsable du Village des Saveurs, Madame **Aurélié Leclercq**.
- 3- Un laissez-passer pour le véhicule et 2 entrées vous seront envoyés par emplacement réservé. Des entrées supplémentaires peuvent être obtenues moyennant paiement ;
- 4- **Important:** les installations se feront le **samedi 19/08** entre **08h30** et **10h00** et le **dimanche 20/08** entre **7h30** et **09h00**. Il est interdit de s'installer en-dehors de ces tranches d'heures. Notez que le petit-déjeuner débutant dès 8h30, il est préférable d'être installé avant.
- 5- Aucun véhicule ne sera autorisé à circuler sur le site après ces heures.
- 6- Les exposants participant les 2 jours sont invités à ne rien laisser sur leur emplacement durant la nuit de samedi. (chambre froide fermée à disposition)
- 7- Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de vol, de dégâts ou accidents.
- 8- **Les exposants s'engagent à restituer leur emplacement en état d'origine et à ne rien laisser en place après leur départ (détritus, ordures, etc,...)**
- 9- Soucieux d'améliorer le caractère champêtre et rural de notre évènement et afin de faire découvrir au public les traditions locales, nous insistons sur le fait que tous les produits soient issus de la production artisanale locale et qu'ils soient fabriqués par l'artisan lui-même.
- 10- Le comité se réserve le choix des producteurs, artisans de manière à s'assurer de l'origine certifiée des productions et à privilégier les producteurs du bassin de la Haute-Sambre dans une perspective de circuit court et de valorisation locale.
- 11- L'emplacement est de 2 m de large soit 1 table de brasseur fournie. Le prix est de . 60 €/2 ml ou 30 € pour les artisans ou producteurs qui s'engagent, en toute convivialité, à soutenir la manifestation en **participant activement** aux préparatifs (engagement en cochant le poste à pourvoir dans la fiche d'inscription);
L'électricité sur demande (**préciser obligatoirement la puissance souhaitée**) et une chambre froide fermée sont mises à disposition.
Chaque producteur doit se munir de son propre matériel d'installation : table, chaise, rallonge électrique en bon état, frigo. Une table de brasseur est prévue pour chaque emplacement.
- 12- En cas de désistement après le 22 juillet, le versement ne sera pas remboursé.