

Endroit	Dégustation	Producteur	Aspect discuté	Région marraine
Départ	Apéritif à base de crémant bio et de liqueur de miel certifié demeter et amuse-gueule aux herbes sauvages	Caves Sunnen-Hoffmann Rucher pédagogique de Hollenfels Carol Streff, spécialiste en herbes sauvages	<b>Le rôle de la nourriture dans la Formation Nature au Luxembourg</b> Michel Grevis <i>Centre SNJ Hollenfels</i>	Luxembourg
Etangs	Truite fumée sur Pumpnickel et crème de raifort aux fleurs de marjolaine sauvage	Fischzucht Ourtal	<b>???</b> - à définir Marjolijn Schrijnen, <i>Voedingscentrum</i>	Pays-Bas
Mecher (église)	Soupe de citrouille et de panais	De Meester-Wroeterij	<b>La soupe à l'école</b> Dorien Pelckman <i>Velt</i>	Flandres
Station d'épuration	Tzaziki et légumes crus pour dip	<i>fait maison</i>	<b>L'eau potable</b> Danielle Blancke <i>Asbl Tournesol-Zonnebloem</i>	Bruxelles-Capitale
Abaye	Fromages et bières artisanales	Brasserie de Rulles Ferme Saur	<b>La promotion des produits locaux</b> Denis Amerlynck <i>Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier</i>	Wallonie
Endroit dit 'Bréichen'	Pâté au Riesling végétarien	Naturata	<i>Pas de partenaire</i>	Luxembourg
Weicherdange Centre SNJ	Lait chocolaté et gourmandises	ChocolaTRI Coopérative de personnes handicapées	<b>Une initiative sociale comme maillon dans le commerce équitable</b> Usagers de la ChocoTRI, Tatjana Carniel <i>Tricentenaire</i>	Luxembourg