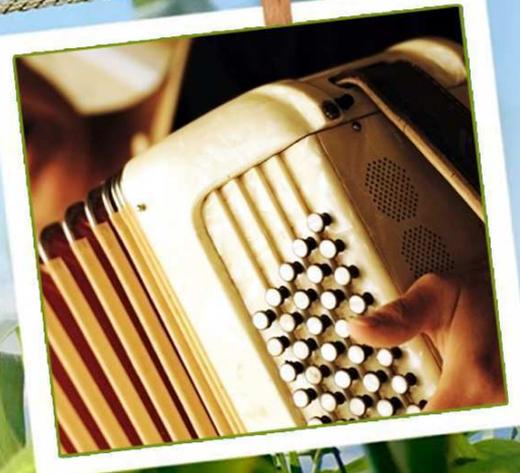


Jette Met

CAT ALO GUE



Une organisation du Collège des Bourgmestre et Echevins de la Commune de Jette, à l'initiative de l'Echevine du Développement Durable Christine Gallez et de l'Echevin des Animations Bernard Lacroix, en collaboration avec Bieselenberg et avec le soutien d'Atrium Jette
Een organisatie van het College van Burgemeester en Schepenen van de Gemeente Jette, op initiatief van Schepenen van Duurzame Ontwikkeling Christine Gallez en Schepenen van Animaties Bernard Lacroix, in samenwerking met Bieselenberg en met de steun van Atrium Jette



LA DURABILITÉ N'EST PAS UNE DESTINATION MAIS UN VOYAGE

La durabilité est un voyage à travers une palette de rencontres, dont la constante est d'aiguiser nos sens et d'être riche en découvertes ; et selon la philosophie : la durabilité appartient à nos petits-enfants !

Le concept du Jette Met se veut une contribution à l'élaboration d'initiatives en faveur d'une compatibilité de l'Homme avec la planète. Il offre des produits saisonniers, locaux, dont la vente se fait directement par le producteur. Jette veut se donner la possibilité de construire consciemment sa pyramide alimentaire.

Les producteurs présents sur le marché sont titulaires du certificat Commilfo et s'engagent à respecter cinq valeurs communes qui caractérisent cette nouvelle formule du marché :

DURABLE : en raison de sa prise de conscience écologique et sociale

NATUREL : parce que les produits locaux sont créés selon des processus naturels

AUTHENTIQUE : artisanat contemporain traditionnel à base de produits locaux

HONNETE : car il s'est voulu en communication ouverte et active avec les clients tout en offrant des prix justes

RAISONNABLE : le goût est pur, typique, et ce, grâce à la richesse des variétés et aux variations des saisons.

Le marché se veut aussi un lieu de rencontre où des activités socio-culturelles seront régulièrement organisées en lien avec la philosophie d'un marché local de produits locaux. Un marché à découvrir.



JETTE MET

Chaque mercredi
de 15h à 19h

Place Cardinal Mercier
Jette

Dirk

BIENVENU AU 'JETTE MET' !

Voilà bien des années que nous rêvions de cela à Jette : un marché qui, bien plus qu'un lieu de passage où l'on fait ses courses, devient un espace d'échanges et de découvertes, qui promeut la détente et l'apprentissage sous forme d'activités socio-culturelles.



C'est dans l'optique de lancer ce genre de projets qu'a commencé en 2013 cette belle histoire de Jette 'Commune du Commerce équitable'. Nous devenions alors la troisième commune Bruxelloise à rejoindre le club des communes qui propagent le commerce équitable. Un label nous invitant à soutenir, entre autres, de nouvelles initiatives en faveur d'une consommation de produits agricoles locaux et durables.

En 2015, le marché 'Jette Met' voit enfin le jour. Ce marché de producteurs locaux vous propose des produits provenant d'une culture locale qui respecte notre terre ainsi que tous ses habitants.

Un merci tout particulier aux producteurs Ann et Dirk de Bieselenberg pour toute l'aide qu'ils nous ont apportée dans ce projet.

Christine Gallez
Echevine du Développement durable

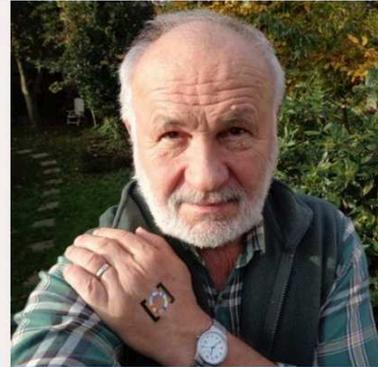
Paul Leroy
Echevin de la Vie économique

Certificat Commilfo

Sur ce marché original à Jette, vous trouverez un large assortiment de produits frais, durables et de qualité. Les producteurs locaux travaillent collégialement chaque mercredi afin de vous proposer exclusivement des produits de leur propre culture ou élevage.

Cette courte chaîne de vente garantit un prix équitable et contribue à la viabilité des entreprises familiales travaillant à petite échelle dans les zones rurales de votre région. Les producteurs sont soigneusement sélectionnés en fonction de leur gestion durable et du rayonnement professionnel qu'ils apportent au marché.

Ils répondent aux critères stricts de la plateforme des producteurs. L'organe de contrôle indépendant surveille le respect des conditions et fournit le certificat COMMILFO. Vous le retrouverez sur tous les étals. Pour plus d'information sur l'entreprise de contrôles de vos producteurs, vous pouvez prendre directement contact avec le responsable Jef Geldof.



IR. JEF GELDOF
advies & inspectie
J. Wautersstraat 96
9050 Gentbrugge
jef@zozie.be
www.zozie.be

MARAÎCHER Bieselenberg

Situés dans les prémises des Ardennes flamandes, étroitement liés à l'environnement, nous cultivons de manière naturelle nos légumes.

Passion, artisanat et petite échelle mènent à un écosystème optimal et conduisent en même temps à une approche qui élimine au maximum toute influence négative indésirable. Une rotation des cultures, ainsi que la diversité et le maintien d'un sol de qualité sont gages de stabilité.

L'entreprise familiale Bieselenberg opte principalement pour des semences biologiques, sème et récolte tout à la main. Soucieux de la qualité de nos produits, nous recherchons un goût unique, des odeurs pénétrantes et de magnifiques couleurs.

Nous cultivons nos légumes à la lumière naturelle et dans des serres non chauffées. De cette manière, nous sommes en mesure de fournir une offre variée en légumes de saison toute l'année. De la production à la consommation, sans nous écarter de notre philosophie de gestion d'entreprise.



BIESELENBERG
Sint-Lievens-Esse
www.bieselenberg.be
info@bieselenberg.be
0494.480.973

BonThé des plantes

Chez BonThé des plantes, vous trouvez des thés et tisanes aux ingrédients naturels (plantes, épices, fruits). Des breuvages délicieux, efficaces et aromatiques. Une subtile combinaison venant de l'héritage de babouchkas (grand mères) russes et de recettes européennes, offre de délicieux mélanges conçus et mis en sachets par mes soins.

Je m'appelle Héléna Volnaya. Je suis née à Moscou. Contrairement aux idées reçues, la boisson nationale russe est le thé.

Mes thés : Ma gamme comporte des thés incontournables pour les amateurs confirmés et des mélanges de thés fruités, floraux, épicés, etc. Chaque tasse de thé devient un vrai plaisir.

Mes tisanes : Élaborées d'après mes recettes familiales, mes tisanes (Douce nuit, Zen Attitude, Détox SanThé, Hiver en forme, Secret des Incas, ...) renforcent l'immunité et contribuent au bien être du corps et de l'esprit.



BONTHÉ DES PLANTES

0494.68.70.10

info@etremieux.be

<https://bonthedesplantes.wordpress.com/>

LAITERIE DE BREBIS Bosschelle

J'ai démarré en 2013, à 18 ans, à produire du lait de brebis. Aujourd'hui, 2 ans plus tard, je transforme ce lait en délicieux fromage. Les brebis qui fournissent ce lait équitable sont d'une race très ancienne. Via cet élevage, nous participons par ailleurs à la survie d'une race en voie de disparition.

La composition du lait de brebis est totalement différente de celle du lait de vache ou de chèvre et c'est la raison pour laquelle il convient particulièrement aux personnes qui souffrent d'allergies au lait de vache. Le lait de brebis est notamment pauvre en cholestérol et est très riche en calcium.

Dans le courant de l'année, je vous proposerai un assortiment de lait de brebis, de fromages de brebis doux (avec différentes épices, lard ou saumon), de fromage blanc, de pudding et de glace.

À côté de ces produits laitiers, je vous proposerai également de la viande d'agneau provenant du même élevage, bien découpée et emballée. La viande de brebis est pleine de goût, d'une très bonne qualité et contient peu de graisse.



LAITERIE DE BREBIS BOSSCHELLE

Teerlingstraat 37

9450 Denderhoutem

0476.36.20.75

laurensdemiddeleer@hotmail.com

Noix Den Haas

Bien caché derrière les jardins de quelques maisons dans le Pajottenland se trouvait un morceau de pâturage surplombant la Pedevallei. Nous y avons laissé paître nos moutons, mais cette terre fertile, sur le flanc sud du Schorenbos, méritait mieux. La plantation d'une forêt de grands noyers nous sembla une bonne idée.

Les premiers arbres ont été plantés en 1994. Après 20 ans, ils donnent à présent des noix en suffisance. Ces noix sont 100% naturelles. Idéales pour confectionner de l'huile de noix et des liqueurs de noix. Au mois de septembre, nous ramassons les noix tous les jours et nous les faisons sécher dans un endroit bien abrité. En janvier, nous mobilisons toute la famille pour les casser avec nos mains. La pâte de noix part alors dans une usine de pressage aux Pays-Bas, ce qui nous garantit que nous ne recevrons en retour que l'huile de notre propre verger. De 50 kilos de noix, il reste environ 8 litres d'huile de noix pure.

Vous ne trouverez nulle part ailleurs une huile artisanale fabriquée avec la même qualité, à base de noix de notre Pajottenland. Un produit vrai, comme il se doit.



NOIX DEN HAAS
Beyl7@hotmail.com

HOEVESLAGERIJ

Donderij

Ma mission en tant que fermier et boucher est simple : une viande fraîche, honnête et biologique, proposée dans le respect des animaux. J'ai cherché des variétés gustatives ultimes et ce furent des bovins Rouge des Prés et des porcs Mangalica.



La qualité de viande de bœuf dépend de ce que le bœuf mange lui-même ! Si une vache mange ce pour quoi elle est faite, cela donne de la viande saine et pleine de saveur. Les animaux sont nourris avec de l'herbe provenant à 100% de nos propres prés biologiques. Ils grandissent chez nous de manière normale et lente, ce qui donne des vaches en bonne santé et, par conséquent, une meilleure viande.



Les porcs Mangalica sont nourris avec des graines biologiques, car en tant qu'omnivores, ils n'ont pas assez avec l'herbe seule. C'est à l'origine une race de porc hongroise. La viande est très tendre car les porcs ont la possibilité de se développer en toute tranquillité dans les pâturages et d'atteindre un âge trois fois supérieur à celui d'un cochon moyen. Leur viande a une couleur plus sombre, beaucoup de goût et contient peu de cholestérol. Tout est coupé et préparé à la ferme : haché, saucisses, hamburgers, américain, steak ou entrecôte, paté, salami, dry-aged, etc.

HOEVESLAGERIJ DONDERIJ

Donderij 18

9680 Maarkedal

0479.018.018

koen@donderij.be

www.donderij.be

LOKERSE GEITENKAASMAKERIJ

't Eikenhof

Juste à l'extérieur de la ville de Lokeren, un élevage de chèvres fut lancé en 1985. L'ancienne ferme a été adaptée et accueille aujourd'hui 100 chèvres laitières. Les chèvres reçoivent du fourrage cultivé par nos soins, dont de l'herbe de trèfles, de la farine de maïs, du blé, de la bettrave complétée par de la pulpe de bettrave ou par du lin. Par beau temps, vous pouvez voir les chèvres dans les prés derrière l'étable.

Peter fait aussi bien des fromages frais que des fromages fermentés avec le lait d'une centaine de chèvres. Pour le lait cru, il ajoute quelques démarreurs, levures et du sel. "Les fromages de lait cru ont alors un meilleur goût", selon le fromager. Vous pourrez aussi acheter de délicieux yaourts et de la glace provenant de la ferme.

Une alimentation équilibrée et pure et un environnement calme sont des gages d'une production laitière de qualité. Nous avons toujours prêté une attention particulière au régional et à l'artisanat. C'est pourquoi nous privilégions une courte chaîne de vente. Nous amenons nos fromages de chèvre chaque semaine dans les magasins, les étals de marché, les groupes de vente et les restaurants du voisinage. Nous tentons de cette manière de maintenir une chaîne la plus courte possible entre le producteur et le consommateur.



LOKERSE GEITENKAASMAKERIJ

'T EIKENHOF

Eekstraat 218

9160 Lokeren

09.348 88 78

www.geitenboerderij-eikenhof.be

VERGER

Gooiks pitfruit

Le Pajottenland fut un jour le panier de fruits de Bruxelles : comme une "ceinture de fleurs blanches au printemps et de fruits sucrés durant l'été autour de la capitale". Ce patrimoine savoureux s'est largement perdu. Sauf dans des vergers comme le mien, avec une plantation qui remonte à trois générations.

D'anciennes variétés de cerises et de prunes ont été préservées, avec pour nom Krakers, Sinksenkers, Afhangers, Boterkers, Datjes, Monsieur hâtif, etc. D'autres sont nouvelles : Summerset, Kleine en Grote Bex, Burlat, Sam, Valor, President, etc. En outre, mon verger se compose de variétés uniques, découvertes au fil des ans, aux noms parlants : de Van Reeppingen, de Everaet's, de Bernard's, ...

La récolte de ces variétés s'étale sur une période de trois mois, afin que je puisse proposer aux consommateurs un large éventail de fruits fraîchement cueillis. Chaque variété a sa particularité et son propre goût, ce qui permet aux consommateurs de réaliser à chaque fois un choix différent. Car chaque jour de marché proposera quelque chose de nouveau à découvrir et ... à goûter !



GOOIKS PITFRUIT
Piet Chrispeels
Gooik

BOULANGERIE

Gustaaf Vermoesen

Dans ma boulangerie artisanale, je cuis selon de vieilles traditions. Les machines m'aident, mais elles ne prennent pas le pas sur moi. La plupart des produits sont faits à la main parce que cela sert à la cuisson et au goût. Le pain de campagne est directement cuit sur la pierre du four. Ceci donne un goût plus complet au pain de campagne. En outre, je respecte le temps de repos et le processus de fermentation naturelle, afin que les arômes soient plus prononcés.

Le choix est varié : pain blanc et brun, cramique, pain sucré, pains au chocolat et couques, tartes au riz, tartes avec glaçage, chaussons aux pommes et aux confitures, couques aux noix et aux cerises, etc.

D'autres pains spéciaux, dont des pains au levain, à l'épeautre, au seigle, à la courge, ... font partie du panel. Il va sans dire que toutes mes pâtisseries et tartes sont réalisées artisanalement et sans colorants, arômes artificiels et conservateurs. Un produit honnête réalisé avec passion et dans la tradition attend de chatouiller vos papilles !



GUSTAAF VERMOESEN

Mazitsstraat 7

1790 Hekelgem (affligem)

0477.83.42.96

gustaafvermoesen@hotmail.com

FRUITICULTEUR Hof van Piemont

Cela fait 70 ans que notre ferme cultive les pommes et les poires. Nous sommes maintenant à la troisième génération. Nous avons toujours mis un point d'honneur à évoluer avec le temps. Une culture respectueuse de l'environnement est à nos yeux plus que jamais importante. Nous utilisons donc des répulsifs naturels et nous stimulons la biodiversité dans notre verger.

La commercialisation locale de nos produits s'inscrit dans notre philosophie de contact direct entre producteurs et consommateurs. De cette façon, nous réduisons les kilomètres alimentaires et garantissons la qualité de nos produits.

Nous cultivons différentes variétés de pommes et de poires. Les variétés de pommes sont : Delbard, Zari, Jonagold, Elstar, Braeburn et Wellant. Comme variétés de poires, nous avons des Triomphe de Vienne, des Durondeau, des Conférence et des Doyenne. Une partie de nos pommes est transformée en jus délicieux.

Nous espérons tous vous accueillir à notre stand afin de vous faire découvrir nos produits.



FRUITICULTEUR HOF VAN PIEMONT
Isidoor Crokaertstraat 167
1731 Zellik
An : 0474.41.91.95
Jeroen : 0494/43.38.85
hofvanpiemont@gmail.com

ZUIVELHOEVE Keymeulen

Notre entreprise est une ferme laitière à petite échelle dans la périphérie d'Alost. Nous mettons l'accent sur une gestion durable. La nourriture des animaux est cultivée par nos soins et les animaux ne sont jamais achetés. Les écuries sont composées de paille et confortables pour les animaux et, durant la période d'été, les vaches broutent l'herbe dans les prés.

Le lait frais du jour est transformé par nos soins en un large assortiment de produits laitiers. Les fromages à pâte dure, du plus jeune au très vieux, ou avec des épices, sont au lait cru. De ce fait, on retrouve toute la valeur nutritive, le goût et l'arôme du lait frais dans les fromages.

À côté de cela, nous réalisons aussi du lait battu, du beurre, du yaourt, du fromage cottage, de la crème et une grande gamme de desserts : du riz au lait, de la mousse au chocolat, du tiramisu, des tartes au fromage etc. Last but not least : notre crème glacée est littéralement la cerise sur le gâteau, avec plus de 20 saveurs et toujours fraîche !



ZUIVELHOEVE KEYMEULEN

Babbelaarstraat 169

9308 Hofstade (O-VI)

053.41.81.04

www.kaasboerderij.be

info@kaasboerderij.be

FRUITS ROUGES ET LÉGUMES

Natur-L

Natur-L fruits rouges et légumes est une petite entreprise familiale, jeune et dynamique, en pleine évolution, située au cœur de la région rurale du Pajottenland. En 2011, nous avons commencé, sur un peu plus de 1 ha de terrain agricole, la culture de fraises en pleine terre, de framboises d'automne, de mûres, de groseilles et autres fruits, de manière écologique.

La demande de produits frais et goûteux ne cesse d'augmenter et nous a amené à cultiver aussi certains légumes. Nos cultures suivent les saisons et sont écologiques. Le terrain, en pente et orienté sud, permet aux cultures de profiter au maximum du soleil pendant leur croissance. La culture se fait de façon traditionnelle, dont le respect de la nature et sans la moindre utilisation de produits chimiques. Les plantes trouvent la nourriture directement dans le sol. Les abeilles de nos ruches se chargent de la fructification maximale des fleurs.

Nous voulons à tout prix cultiver des produits sains en respectant le besoin des plantes, des clients et de la nature. Nous livrons directement aux clients des produits frais du terroir et... totalement Natur-L.



NATUR-L

Jean Marie van Pottelsberghe

Ekelendriesstraat, 4

1755 Gooik

0495.53.46.55

jmvpottelsberghe@hotmail.com

ESCARGOTIÈRE Saint Véron

Petite entreprise familiale blottie dans le beau village de Braine-le-Château, au sud de Bruxelles, l'activité hélicicole a été initiée en 2006 et concrétisée en sprl en 2011. L'escargotière Saint Véron sprl élève, cuisine et commercialise l'escargot *Hélix aspersa maxima*, reconnu pour la richesse et les vertus de sa chair. La consommation de chair d'escargots fait partie du régime crétois.

Nous maîtrisons toutes les étapes de l'élevage, à savoir : la ponte, l'incubation, le nursing et l'élevage en serres. Les escargots sont lâchés en serres sur du jeune colza pour les enrichir en oméga 3. Le nourrissage se poursuit par la mise à disposition d'une nourriture spécialement étudiée pour les escargots. Les escargots sont cueillis au moment où leur chair présente les meilleures qualités gustatives.

Nous vous proposons nos escargots dans le court bouillon, mais aussi nos escargots à la bourguignonne, en chaussons, en quiches aux légumes ; ces produits sont disponibles toute l'année. Nous vous proposons aussi notre service traiteur.

Pour de plus amples informations, nous vous renvoyons sur notre site, vous y serez également informés des événements que nous organisons ou auxquels nous participons.



L'ESCARGOTIÈRE SAINT VÉRON SPRL

26c, rue Saint Véron,

1440 Braine-le-Château

02.366.12.52

www.escargotieresaintveron.com

escargotiere.saint.veron@gmail.com

De Schapenmelkerij

Le Schapenmelkerij est une entreprise de lait de brebis à petite échelle, à Brakel. Avec notre troupeau, nous entretenons les prés, les vergers et les morceaux de nature dans et autour de Brakel. Nous apportons une attention particulière à la durabilité. Notre maison est chauffée grâce au fumier et aux sols alentour, tandis que notre consommation annuelle en électricité est couverte par les panneaux photovoltaïques installés sur le toit de notre maison.

Notre troupeau se compose principalement de brebis provenant de la race belge de brebis laitières. Cette race est devenue de plus en plus rare. Nous contribuons donc au maintien de cette belle race utile avec notre troupeau. Dans notre ferme, le lait de brebis fraîchement traité est transformé en un délicieux fromage de brebis de Brakel, nature ou avec toutes sortes d'épices. Notre yaourt de lait de brebis compte également de nombreux fans : fort en goût, il est pourtant facile à digérer. Le lait de brebis est une alternative saine au lait de vache.

Nous proposons des produits tels que : le Brebis de Brakel; fromage de brebis compact (nature, aux orties, à la provençale); yaourt (nature, aux fruits, verger); etc.



DE SCHAPENMELKERIJ
Halsebergweg 14 - 9660 Brakel
055.42.63.45
www.schapenkaas.be
info@schapenmelkerij.be

De Seizoenschuur

Nous sommes Jeroen et Delfien Hemelings-Vereecken, un jeune couple d'agriculteurs dynamiques. Nous avons tous les deux grandi dans le secteur de l'agriculture et de l'horticulture et nous sommes rencontrés lors d'un cours du soir sur l'élevage de moutons, ... Le début d'une belle histoire, aussi bien relationnelle que professionnelle.

En avril 2012, nous avons franchi un grand pas en créant notre exploitation agricole baptisée 'De Seizoenschuur'.

Sur le territoire de Serskamp, nous cultivons, des produits de saison, durables et équitables, comme des asperges (et bien d'autres légumes), des fraises et autres petits fruits en pleine terre. Nous élevons aussi nos propres agneaux et volailles que nous proposons aux consommateurs via la vente à domicile. Au printemps, vous pourrez nous rendre visite au marché pour découvrir nos asperges et nos fraises.



DE SEIZOENSCHUUR

Jeroen & Delfien

Hemelings-Vereecken

Krakeelstraat 55, 9260 Serskamp

deseizoenschuur@telenet.be

0497/93.25.23 - 0478/44.77.09