

gids
Jette
met
Fork and Spoon icons



Ferm voor ecologisch en gezond

Even voorstellen: FERMe is het platform van lokale producenten die samen zorgen voor een eerlijk, gezond en lekker aanbod op Jette Met. Elk hebben we ons eigen bedrijf, waar we groenten of fruit telen, kaas produceren, pasta maken, kippen houden... Wat ons bindt is de FERMe keuze die we maken om op een duurzame manier te werken.

Elke woensdagnamiddag vind je onze producten op Jette Met. Onze markt volgt het ritme van de seizoenen. In de winter geen tomaten bij ons, asperges zijn er vanaf eind april, aardbeien eind mei, kersen in juni. Telkens geproduceerd zonder pesticiden. We dragen zorg voor onze dieren, werken kleinschalig, springen duurzaam om met water en energie en letten op de verpakking van onze producten.

In onze afgewerkte producten verwerken we bio-ingrediënten en de heerlijke producten van onze collega's op de markt.

Duurzaam handelen is een zaak van iedereen, ook consumenten kunnen hun steentje bijdragen. Gebruik voor je inkopen op de Jette Met een herbruikbare tas en doosje en ga voor een afvalvrije markt.

Samen met de gemeente Jette, die trouwens onze producten controleert op duurzaamheid, lanceren we regelmatig activiteiten op de markt. Zoals een feestmarkt waarbij je nieuwe smaken kan ontdekken, een winterse soepbar... Omdat een markt niet alleen een handelsruimte maar ook een ontmoetingsplek is. Kom zeker eens een kijkje nemen!

Joost, Annelies & Jeroen, trekkers van FERMe

Jette Met
Iedere woensdag
Van 14u30 tot 18u30
Kardinaal Mercierplein
www.facebook.com/JetteMet



Welkom op Jette Met



In Jette hebben we een markt die meer is dan een plaats waar je boodschappen doet. Op Jette Met vind je lokale producten, geproduceerd met respect voor mens en natuur. Het is dé plek voor wie duurzame, seizoensgebonden en afvalvrije aankopen wil doen. Want ook als consument kan je het verschil maken en dit van het veld tot op het bord!

Bovendien is Jette Met een ontmoetingsplek waar altijd tijd is voor een gesprek met de producenten of andere bezoekers van de markt. Regelmatig organiseren de gemeente en de producenten er ook activiteiten. De markt bestaat intussen vijf jaar en trekt steeds meer klanten. De meeste producenten sloten aan vanaf het begin, sommige vervoegden recent de markt. Het aanbod breidt uit, waarbij steeds dezelfde waarden worden nagestreefd. Ook gaan we verder in het beperken van afval op de markt. Door lokaal te consumeren verminderen we bovendien onze CO₂-uitstoot.

Sinds 2013 is Jette een Fairtrade gemeente. Met Jette Met voegen we een lokaal luik toe aan onze ambities om eerlijke handel te promoten.

Welkom op Jette Met, de plek waar engagement gezellig, gezond en lekker is. We hopen jullie er de komende jaren nog vaak te ontmoeten.

Claire Vandevivere
Schepen van Duurzame Ontwikkeling



Benoît Gosselin
Schepen van Economisch Leven



Cateringbedrijf - O!life

O!life is een kleinschalig cateringbedrijf, gericht op particulieren en kleine organisaties en verzorgt enkel maatwerk.

Er wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van producten die lokaal en milieuvriendelijk gekweekt zijn, met vlees en vis wordt zuinig omgesprongen, groenten worden dan weer royaal gebruikt.

Op Jette Met biedt O!life ontbijtgranen, gebak en wafels aan die ter plaatse vers worden gebakken.

O!life

Brusselstraat 365 - 1702 Groot-Bijgaarden

annelies@o-life.be

www.o-life.be



Schapenmelkerij - Bosschelle

In 2013 startte ik als 18-jarige met melkschapen, nu verwerken we de melk van onze 130 schapen tot kaas, yoghurt en ijs.

De schapen die voor deze heerlijke melk zorgen zijn van een oeroud ras, namelijk het Belgisch melkschaap. Door deze te kweken helpen we mee aan het in stand houden van een met uitsterven bedreigd ras. Onze schapen genieten 280 dagen per jaar van het verse gras.

De samenstelling van schapenmelk is helemaal anders dan die van koe- of geitenmelk en daarom uiterst geschikt voor mensen met een koemelkallergie. De melk is cholesterolarm en heeft een hoog calciumgehalte.

Graag bieden wij u een assortiment aan van schapenmelk, verse en harde schapenkaas, plattekaas, yoghurt, halloumi, ricotta, feta en schapenijs.

Naast zuivel bieden wij jullie het ganse jaar door ook lamsvlees van eigen kweek aan, mooi versneden en verpakt. De lammeren worden op een natuurlijke en respectvolle manier gekweekt. Ons lamsvlees staat bekend als zeer smaakvol en is van de beste kwaliteit.

Bosschelle

Teerlingstraat 37 - 9450 Denderhoutem

0476/36 20 75

laurensdemiddeleer@hotmail.com



De Seizoenschuur

Wij zijn Jeroen en Delfien Hemelings-Vereecken, een jong en gedreven landbouwkoppel, opgegroeid in de land- en tuinbouwsector. We leerden elkaar kennen op een avondcursus schapenhouderij... Het begin van iets moois zowel op relationeel als professioneel vlak.

In april 2012 waagden we de grote stap, de oprichting van ons landbouwbedrijf dat de naam 'De Seizoenschuur' kreeg.

Op een seizoensgebonden, duurzame en eerlijke manier kweken we op Serskamps grondgebied asperges (en nog zoveel meer), aardbeien en ander kleinfruit in volle grond.

Verder kweken we onze eigen lammeren, scharrelvarkens en pluimvee om via thuisverkoop aan te bieden aan de consument. In het voorjaar kunnen jullie op de Jette Met bij ons terecht voor asperges, aardbeien en frambozen.

De Seizoenschuur

Krakeelstraat 55 - 9260 Serskamp
0497/93.25.23 – 0478/44.77.09
deseizoenschuur@telenet.be



Boomgaard - Gooiks pitfruit

Eens was het Pajottenland de fruitkorf van Brussel: als een «gordel rond de grootstad van witte bloesems in de lente en van zoete vruchten in de zomer». Dit smakelijk erfgoed is grotendeels verloren gegaan. Behalve in mijn boomgaard met een aanplanting die drie generaties teruggaat.

Aloude variëteiten kers en pruim bleven bewaard, met name Krakers, Sinksenkers, Afhangers, Boterkers, Datjes, Monsieur Hâtif, enz. Naast nieuwe zoals Summerset, Kleine en Grote Bex, Burlat, Sam, Valor, President, enz. Bovendien telt mijn boomgaard unieke variëteiten, over de jaren heen zelf ontdekt, met sprekende namen: de Van Reepgingen, de Everaet's, de Bernard's.

De pluk van deze variëteiten spreidt zich over een periode van drie maanden, zodat ik de consument een breed gamma van plukvers pitfruit kan aanbieden. Elke variëteit heeft een eigen uitzicht en een eigen smaak, wat de consument toelaat telkens weer een andere keuze te maken! Daarnaast verwerk ik mijn fruit in heerlijke vruchtensappen waarvan je het ganse jaar kan genieten. Op elke markttag valt er iets nieuws te ontdekken en ... te proeven!

Gooiks pitfruit

Piet Chrispeels

Paddenbroek 4 - Gooik



Fruitbedrijf - Hof van Piemont

Op ons fruitbedrijf wordt al 75 jaar appels en peren geteeld. Wij zijn ondertussen de derde generatie. Er werd steeds naar gestreefd om met onze tijd mee te evolueren. Een milieubewuste teelt is voor ons dan ook belangrijker dan ooit en leidde tot de beslissing om biologisch te telen. Biologisch telen houdt in dat we geen chemische pesticiden of meststoffen gebruiken en biodiversiteit in onze boomgaard stimuleren.

Ook een lokale afzet van onze producten past in onze filosofie van direct contact tussen producent en consument. Op die manier beperken we de voedselkilometers en waarborgen we de kwaliteit van onze producten.

Om op de vraag van de consument in te spelen, kozen we voor verschillende appel- en perenrassen. De appelryassen zijn: Delbard, Zari, Jonagold, Boskoop, Elstar, Braeburn en Wellant. Als perenrassen hebben we Triomphe de Vienne, Durondeau, Conférence en Doyenné. Dit aanbod zal in de toekomst nog uitgebreid worden. Een deel van onze appels wordt verwerkt tot heerlijk appelsap.

Wij hopen jullie allemaal te verwelkomen aan onze kraam met (h)eerlijke producten.

Hof van Piemont

Isidoor Crokaertstraat 167 - 1730 Zellik

0474/41.91.95 - 0494/43.38.85

hofvanpiemont@gmail.com



Brood - Broodstokerij

Na ongeveer 20 jaar ervaring te hebben opgedaan in verschillende bakkerijen, voornamelijk bio-bakkerijen, begonnen wij, Isolde, Dietmar (bakker) en Lode in 2017 een eigen bakkerij.

Onze visie is zo puur en vers mogelijk werken. Dus geen broodverbetersaars, additieven, suikers... en als grondstof biologische granen. Deze granen werden met zorg en aandacht voor het milieu gekozen, zo werken we met biogranen van Vlaamse bodem, gemalen in «De Flietermolen» in Tollembeek. De Flietermolen is een coöperatie en kiest voor biologische landbouw. Biologisch graan wordt tot bloem en meel gemalen. Met dat fantastisch (h)eerlijk product bakken wij 's nachts en staan we de volgende dag op Jette Met. Heerlijk vers zonder additieven, puur en eerlijk.

We hebben ook een aanbod van spelt- en zuurdesembrood! Deze zuurdesembroden worden gemaakt vanuit een moederdeeg en krijgen zeer veel rijstijd.

Onze ontbijtkoeken zijn niet bio maar daarom niet minder lekker en kwalitatief, ook hier geldt dezelfde regel, geen onnodige additieven en verbetersaars! Proef ook onze chocoladekoeken, rozijnenbroodjes en andere zoetigheden!

Smakelijk!

Isolde, Dietmar & Lode
Broodstokerij

Oefenpleinstraat 7 - 9050 Gand - 0486 22 82 19

www.facebook.com/debroodstokerij



Pure Chocoo

Ik ben Philippe Lafont, ambachtelijke chocolatier uit Londerzeel. De chocolade die ik op Jette Met verkoop is huisgemaakt, zonder additieven en bereid met biologische rietsuiker en andere nobele producten waaraan ik de voorkeur geef.

De cacaobonen worden door mezelf uitgekozen, ze zijn van gecontroleerde oorsprong en zijn niet genetisch gemanipuleerd. Ik werk met kleine producenten en probeer zoveel mogelijk Fairtrade toe te passen. Om specialiteiten aan te bieden met een unieke maak, gebruik ik cacao uit verschillende streken: Latijns-Amerika, Caraïben, Centraal-Amerika, Afrika en Azië.

In mijn atelier in Londerzeel maak ik chocoladerepen op basis van chocolade en hazelnoten, daarnaast bied ik ook afgeleide producten (chocoladeparels, pralines, chocopasta), banketbakkersproducten, koekjes (makarons, kokosrotsjes...) en chocoladedranken aan.

Je vindt bij mij zowel de klassieke chocoladesmaken als meer gedurfde smaken, ik ben steeds op zoek naar nieuwe mengelingen. Chocolade is mijn passie die ik graag deel met jonge mensen die ik opleid tot toekomstige chocolatiers.

Je kan mijn antiek bestelbusje niet missen, net als de originele verpakkingen die ik aanbied: geschenkdoosjes, chocolade in bulk of in een mooie verpakking!

Pure Chocoo

0476 643 782

info@purechocoo.be - www.purechocoo.be

www.facebook.com/Pure-Chocoo-341729046364679



Zuivelhoeve - Keymeulen

Ons bedrijf is een kleinschalig melkveebedrijf gelegen aan de rand van Aalst. De nadruk ligt bij ons op een duurzame bedrijfsvoering. Het voer voor de dieren wordt zelf gekweekt, er worden ook nooit dieren aangekocht. De stallen zijn ingestrooid en zeer diervriendelijk. In de zomerperiode kunnen de koeien buiten grazen in de weiden.

De dagverse melk wordt bij ons verwerkt tot een breed assortiment van zuivelproducten. De vaste kazen, van jong tot heel oude of met kruiden, zijn op basis van rauwe melk. Daardoor gaan alle voedingselementen, smaak en aroma's uit de verse melk volledig over in de kaas.

Daarnaast maken we karnemelk, boter, yoghurt, plattekaas, room en een groot gamma aan desserts: rijstpap, chocomousse, tiramisu, kaastaarten, enz. Last but not least: ons roomijs is letterlijk de kers op de taart met meer dan 20 smaken en altijd vers!

Zuivelhoeve Keymeulen

Babbelaarstraat 169 - 9308 Hofstade (Oost-Vlaanderen)

05/341.81.04

www.kaasboerderij.be - info@kaasboerderij.be



Escargotière - Saint Véron

Ons familiebedrijf, verscholen in het mooie dorpje Kasteelbrakel, ten zuiden van Brussel, begon in 2006 met het kweken van slakken. Escargotière Saint Véron kweekt, bereidt en verkoopt de escargot *Hélix aspersa maxima*, die gekend is voor zijn rijke, heerlijke smaak. Wist je trouwens dat escargots deel uitmaken van het Kretenzisch dieet?

Wij beheersen alle stappen van het kweekproces, van het uitzetten en de incubatie tot de kweek van de slakken in serres. In de serres worden de slakken losgelaten op jonge koolzaadplantjes die rijk zijn aan omega 3. In een later stadium krijgen ze voedsel dat speciaal voor hen samengesteld is. De slakken worden verwijderd op het ogenblik dat hun vlees de beste smaak heeft.

Je kan onze escargots gepocheerd verkrijgen, maar ook à la bourguignonne, in flensjes of in groentequiches. Deze producten zijn het hele jaar door verkrijgbaar. Wij beschikken ook over een traiteurdienst.

Twee zondagmiddagen per maand kan je ter plaatse deelnemen aan onze tafel voor lekkerbekken.

Onze winkel is het hele jaar open op vrijdag en zaterdag van 10 tot 18u. Een bezoek aan ons bedrijf is mogelijk op afspraak of tijdens onze open deurdagen in mei.

Escargotière BVBA Saint Véron

Saint Véronstraat 26c - 1440 Kasteelbrakel

02 366 38 57 - 0470 506 659

www.escargotieresaintveron.com

escargotiere.saint.veron@gmail.com



Seizoensmaak - Groenten

Ons familiebedrijf draait al vier generaties mee en besloot zich een tiental jaar geleden toe te leggen op de kleinschalige productie van seizoengroenten.

Wij zijn de familie Van Buggenhout uit Londerzeel. Seizoensmaak is de naam van onze boerderij. Wij, dat zijn Vader Jan, zonen Matthias & Adriaan en vaste werknemer Eva. We zijn bedrijvig in de teelt van een gevarieerd gamma groenten dat we op kleine schaal, via de zogenaamde korte keten, verkopen. Naast de klassieke seizoengroenten kweken we ook speciale vergeten groenten zoals Oca, Yacon, Flower sprouts, paarse scheutjesbroccoli, aardpeer, warmoes, schorseneer, koolrabi, pastaak ...

Dankzij enkele onverwarmde serres, slagen we erin om ook in de winter en de vroege lente een gevarieerd aanbod bij elkaar te krijgen. Ons uitgebreid gamma groenten zorgt er bovendien voor dat we een zeer scherpe gewasrotatie kunnen aanhouden.

Sinds juni 2020 biedt onze broer Adriaan, slager van beroep, varkens- en kippenvlees aan van eigen kweek. Lees meer over Adriaan op volgende pagina.

Seizoensmaak

Ursene 14 - 1840 Londerzeel

0479/83 09 92

www.seizoensmaak.be



Seizoensmaak – Kippen- en varkensvlees

Naast de groenten die met passie worden geteeld door vader Jan en broer Matthias, houdt Adriaan sinds kort varkens en kippen. Adriaan leerde de kneepjes van het vak door zijn vijfjarige opleiding aan de slagerijschool 'Ter groene poorte' (Brugge) en ervaring bij enkele ambachtelijke slagers.

Maandelijks worden een 100-tal kippen en 3 varkens geslacht voor verkoop. De varkens zijn een kruising van onder meer Pietrain en Duroc. Het kippenras Kabir en Kaalnek ('Cou Nu'). Deze varkens- en kippenrassen zijn gemaakt om in de vrije natuur te lopen en geven het beste vlees. De varkens en kippen hebben een ruime weide om naar hartenlust te scharrelen. Ze krijgen granen van eigen teelt (die graanteelt komt ook goed van pas in de ruime vruchtafwisseling op de boerderij). De granen worden aangevuld met groenteoverschotten en gras dat weelderig groeit in de weide.

Je vindt Adriaan 2 maal per maand op de markt, afwisselend met kip en varken: koteletten, spek, boerenworsten, kippenbouten, filet, vol-au-vent, kippengehakt ...

Seizoensmaak

Ursene 14

1840 Londerzeel

0479/83 09 92 - <http://www.seizoensmaak.be/>



Les houblons de Bruxelles

Brussels bier, geproduceerd op basis van duurzaam geteelde hop in volle grond in Jette, wat begon als een uitdaging werd een te gek avontuur!

Jullie hebben wellicht ons hopveld opgemerkt tijdens een wandeling in het Laarbeekbos.

In 2017 zijn we begonnen met het planten van hop en sindsdien testen en planten we voortdurend nieuwe variëteiten. Onze laatste aanwinst zijn hopplanten voor de productie van op traditionele wijze gebrouwen Geuze bier.

Op de Jette Met ontdek je het resultaat van onze super lokale arbeid!

Houblons de Bruxelles vzw

Thymlaan 19, 1080 Sint-Jans-Molenbeek

+32 498 72 92 06

houblonsdebruxelles@gmail.com

www.houblonsdebruxelles.be

www.facebook.com/houblonsdebruxelles



Jette Met, een markt waar duurzame principes worden gerespecteerd!

Op Jette Met vind je een ruim assortiment aan dagverse, duurzame kwaliteit-producten. De lokale producenten werken samen om elke woensdag uitsluitend producten van eigen teelt aan te bieden. Deze korteketenverkoop garandeert een eerlijke prijs en draagt bij tot de leefbaarheid van kleinschalige familiale bedrijven op het platteland.

De producenten werden zorgvuldig geselecteerd op basis van hun duurzame bedrijfsvoering en hun professionele uitstraling. Zij voldoen aan de duurzame criteria die werden overeengekomen tussen producentenplatform FERM en de gemeente Jette.

Als onafhankelijke controleur (met ervaring in inspectie in voedingsbedrijven voor het FAVV en later in een certificeringsinstelling) hou ik toezicht op de naleving van de voorwaarden. Aan elke nieuwe producent breng ik een inspectiebezoek en controleer ik of hij of zij met respect voor natuur, mens en dier produceert. Ook de hygiëne wordt gecontroleerd.

Voor meer info over de bedrijfscontroles van de deelnemende producenten kan je met mij contact opnemen.

Dr. Ilse Huysegoms
Lead Auditor Food Safety Managent Systems Agrofood
ilse.huysegoms@gmail.com

