



catalogue
Jette
met
🍴



E.R. - V.U. - Hervé Doyen - 100, Wemmelsteeweg - 1090 Jette

FERM, des produits locaux savoureux qui ont du sens

Une petite présentation s'impose : FERM, c'est la plateforme des producteurs locaux qui fournissent ensemble une offre équitable, saine et délicieuse au marché durable Jette Met.

Chaque producteur a sa propre entreprise qui travaille dans le respect de la nature, de l'homme et des animaux. Ce qui nous unit, c'est le choix FERM(e) que nous avons fait de produire de façon durable.

Tous les mercredis après-midi, vous trouverez nos produits au marché Jette Met. Notre marché suit le rythme des saisons. Chez nous, pas de tomates en hiver, les asperges arrivent en mai, les cerises en juin... Des produits cultivés sans pesticides. Nous prenons soins de nos animaux, travaillons à petite échelle, utilisons rationnellement l'eau et l'énergie et faisons attention à l'emballage de nos produits. Nos produits finis sont réalisés à base d'ingrédients bio et de délicieux produits de nos collègues du marché. La commune de Jette contrôle d'ailleurs la durabilité de nos produits ainsi que nos modes de production.

Agir de façon durable est la responsabilité de chacun. En tant que consommateur, vous pouvez y contribuer en achetant régulièrement nos produits et en utilisant vos sacs et contenants réutilisables. Nous diminuons ainsi les déchets !

Ensemble, avec la commune de Jette, nous organisons régulièrement des activités sur le marché : dégustations, éditions festives, tables partagées... Un marché n'est pas seulement un espace commercial mais également un lieu de rencontre. Venez jeter un coup d'œil !

Joost, Annelies & Jeroen, les moteurs de FERM

Jette Met

Tous les mercredis
de 14h30 à 18h30

Place Cardinal Mercier
www.facebook.com/JetteMet



Bienvenue au Jette Met



Plus qu'un lieu où faire simplement ses achats, le Jette Met est un marché où vous trouverez des produits locaux, fabriqués dans le respect de la nature et de l'humain. C'est devenu un lieu incontournable pour faire vos achats durablement au rythme des saisons. Comme consommateur, nous pouvons faire la différence de la fourche à l'assiette !

Le Jette Met est en outre un lieu de rencontres où les Jettois aiment se retrouver et discuter avec les producteurs. Régulièrement la commune et les producteurs y organisent des activités. Voilà plus de cinq ans que le marché existe et qu'il attire de plus en plus de monde. La plupart des producteurs sont présents depuis le début et d'autres ont rejoint le marché plus récemment. L'offre s'étoffe mais toujours dans le partage des mêmes valeurs. De gros efforts sont continuellement réalisés pour limiter au maximum les déchets et réduire notre impact carbone en consommant local.

Depuis 2013, Jette est labellisée 'Commune du Commerce Equitable'. Avec le marché Jette Met, nous ajoutons un volet local à nos ambitions pour promouvoir le commerce équitable.

Bienvenue au Jette Met, l'endroit où l'engagement se fait convivial, sain et gourmand. Nous espérons vous y rencontrer souvent !

Claire Vandevivere
Echevine du Développement Durable



Benoît Gosselin
Echevin de la Vie Economique



Entreprise de restauration - O!life

O!life est une entreprise de restauration à petite échelle, qui s'adresse principalement aux particuliers et aux petites organisations.

Nous privilégions des produits cultivés localement et durablement, nous utilisons parcimonieusement la viande et le poisson, mais nous sommes généreux quand il s'agit de mettre à l'honneur les légumes.

Au marché 'Jette Met', O!life propose des céréales équilibrées pour le petit déjeuner, des gâteaux et des gaufres fraîchement cuites sur place.

O!life

Brusselstraat 365 - 1702 Groot-Bijgaarden
annelies@o-life.be
www.o-life.be



Laiterie de brebis - Bosschelle

J'ai démarré en 2013 en produisant du lait de brebis, j'avais alors 18 ans. Aujourd'hui, nous transformons le lait de nos 130 brebis en délicieux fromage, yaourt et glace. Ces brebis sont d'une race très ancienne, notre élevage participe donc à la survie d'une race en voie de disparition. Pas moins de 280 jours par an, nos brebis jouissent de l'herbe fraîche.

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

Nous vous proposons avec plaisir notre assortiment : lait de brebis, fromage de brebis doux et dur, fromage blanc, yaourt, fromage halloumi, ricotta, feta et glace au lait de brebis.

À côté de ces produits laitiers, nous vous proposons également de la viande d'agneau provenant du même élevage, pré-découpée et emballée. Les agneaux sont élevés de manière naturelle et respectueuse. La viande d'agneau est pleine de goût et d'une très bonne qualité.

Bosschelle

Teerlingstraat 35 - 9450 Denderhoutem

0476/36.20.75

laurensdemiddeleer@hotmail.com



De Seizoenschuur

Enchantés ! 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 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. Nous proposons de nombreux légumes dont des asperges en saison ainsi que des petits fruits de pleine terre, notamment des fraises. Nous élevons aussi nos propres agneaux, cochons et volailles que nous proposons aux consommateurs via la vente à domicile. Au printemps, vous pourrez nous rendre visite au marché Jette Met pour découvrir nos asperges, fraises et framboises.

De Seizoenschuur

Eetgoedstraat 1A - 9260 Schellebelle
0497 93 25 23 – 0478 44 77 09
deseizoenschuur@telenet.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 portant les noms de Krakers, Sinksenkers, Afhangers, Boterkers, Datjes, Monsieur Hâtif, etc. De nouvelles variétés complètent l'offre : 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 particuliers : 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 varier les plaisirs. Je transforme également mes fruits en délicieux jus que vous pouvez déguster toute l'année. Il y a toujours un produit à découvrir dans mon échoppe !

Gooiks pitfruit

Piet Chrispeels

Paddenbroek 4 - Gooik



Fruiculteur - Hof van Piemont

Cela fait 75 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 et nous a poussé à évoluer vers le bio. Nous n'utilisons donc pas de pesticides ni d'engrais chimiques 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 pour répondre aux souhaits des consommateurs. Pour les pommes, nous proposons des Delbard, Zari, Jonagold, Elstar, Boskoop, Braeburn et Wellant. Pour les poires, ce sont des Triomphe de Vienne, des Durondeau, des Conférence et des Doyenne. Notre offre va encore s'étoffer dans le futur. Une partie de nos pommes est transformée en délicieux jus.

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

Hof van Piemont

Isidoor Crokaertstraat 167 - 1730 Zellik

0474/41.91.95 - 0494/43.38.85

hofvanpiemont@gmail.com



Pain - Broodstokerij

Nous sommes Isolde, Dietmar (boulangier) et Lode. Après une expérience de plus de 20 ans au sein de différentes boulangeries, notamment bio, nous avons choisi en 2017 de lancer notre propre boulangerie. Nous y travaillons de manière la plus naturelle possible.

Nous n'utilisons pas de correcteurs de goût, d'additifs ni de sucre mais nous favorisons les blés d'origine biologique. Je les choisis avec soin tout en tenant compte de l'environnement. C'est pourquoi je travaille localement avec le moulin flamand « De Flietermolen » situé à Tollembeek. Il s'agit d'une coopérative qui a choisi de favoriser l'agriculture biologique et de moudre de manière traditionnelle les grains en farine. Nous cuisons la nuit pour offrir de délicieux produits de première fraîcheur sur le marché Jette Met.

Nous proposons aussi des pains au levain, entre autre à base d'épeautre. Ces pains au levain sont fabriqués à partir d'un levain mère et demandent des temps de levée beaucoup plus longs.

Nos couques ne sont pas labellisées bio mais elles sont délicieuses et fabriquées sans additifs ni autres ajouts. Découvrez également nos pains au chocolat, cramiques et autres douceurs !

Bon appétit !

Isolde, Dietmar & Lode
Broodstokerij

Oefenpleinstraat 7 - 9050 Gand - 0486 22 82 19

www.facebook.com/debroodstokerij



Pure Chocoo

Je suis Philippe Lafont, artisan chocolatier et je fabrique moi-même tous les chocolats vendus sur le Jette Met. Tout est fait maison, sans additif, uniquement avec du sucre de canne bio et des produits nobles que je privilégie.

Je sélectionne moi-même les fèves de cacao d'origine contrôlées et non transgéniques tout en soutenant de petits producteurs. Ma démarche tente d'être le plus équitable possible. Afin de proposer des spécialités qui mettent en avant ces goûts uniques, je travaille avec des cacaos en provenance de nombreuses régions : Amérique Latine, Caraïbes, Amérique Centrale, Afrique, Asie...

Dans mon atelier à Londerzeel, je fabrique des tablettes à base de chocolat et de noisettes, des produits dérivés (perles, pralines, pâte à tartiner), des produits de pâtisserie, des biscuits secs (macarons, rochers coco...) ainsi que des boissons chocolatées.

Vous pouvez retrouver des chocolats plutôt classiques ou être intrigué par des saveurs plus particulières puisque je suis constamment en recherche de nouveaux mélanges. Le chocolat, c'est une passion que je partage également avec les plus jeunes puisque je forme de futurs chocolatiers.

Vous ne pouvez pas manquer ma camionnette rétro et les nombreux emballages originaux que je propose : des coffrets cadeaux, des chocolats en vrac ou emballés de façon festive !

Pure Chocoo

0476 643 782

info@purechocoo.be - www.purechocoo.be

www.facebook.com/Pure-Chocoo-341729046364679



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, composées de paille, sont confortables pour les animaux. 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. Vous retrouverez toute la valeur nutritive, le goût et l'arôme du lait frais dans les fromages.

À côté de cela, nous proposons aussi du lait battu, du beurre, du yaourt, du fromage blanc, de la crème et une grande gamme de desserts : du riz au lait, de la mousse au chocolat, du tiramisu, de la tarte au fromage, etc. Last but not least : la crème glacée réalisée par nos soins... C'est un peu la cerise sur le gâteau puisque nous proposons plus de 20 saveurs !

Zuivelhoeve Keymeulen

Babbelaarstraat 169
9308 Hofstade (Flandre Orientale) - 05 341 81 04
www.kaasboerderij.be
info@kaasboerderij.be



Escargotière - Saint Véron

Petite entreprise familiale blottie dans le beau village de Braine-le-Château, au sud de Bruxelles, notre 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. Saviez-vous que 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. A un stade ultérieur, les escargots bénéficient d'une nourriture spécialement conçue pour eux. Les escargots sont cueillis au moment où leur chair présente les meilleures qualités gustatives.

Nous vous proposons nos escargots au court bouillon, mais aussi à la bourguignonne, en chaussons ou en quiches aux légumes. Ces produits sont disponibles toute l'année. Nous vous proposons aussi notre service traiteur offrant différents plats.

Nous ouvrons nos tables gourmandes, dans notre escargotière, un dimanche midi sur deux. Notre magasin est ouvert toute l'année les vendredis et samedis de 10 à 18h. L'exploitation est visitable sur rendez-vous ou durant nos portes ouvertes du mois de mai.

L'escargotière Saint Véron SPRL

rue Saint Véron, 26 c. - 1440 Braine-le-Château

02 366 38 57 ou 0470 506 659

www.escargotieresaintveron.com

escargotiere.saint.veron@gmail.com



Seizoensmaak - Légumes

L'entreprise familiale en est à la quatrième génération et a décidé, il y a une dizaine d'années de se consacrer à la production à petite échelle de légumes de saison.

Notre ferme, située à Londerzeel, s'appelle Seizoensmaak. Nous sommes la famille Van Buggenhout : Jan (le papa), Matthias et Adriaan (les fils) et Eva (employée). Nous cultivons une gamme de légumes variés que nous vendons à petite échelle, via les circuits courts. Outre les classiques légumes de saison, nous cultivons aussi des légumes spéciaux et des légumes oubliés, comme l'oca, le yacon, le flower sprouts, le brocoli à jets pourpres, le topinambour, les blettes, les salsifis, le chou-rave, le panais...

Grâce à quelques serres non chauffées, nous parvenons à proposer une offre variée, même durant l'hiver et le début du printemps. Cette large gamme de légumes nous permet aussi de maintenir une belle rotation dans les cultures.

Depuis juin 2020, notre frère Adriaan, boucher de formation, vous propose de la viande de poulet et de porc élevés dans notre ferme. Plus de détails à la page suivante.

Seizoensmaak
Ursene 14 - 1840 Londerzeel
0479/83 09 92 - www.seizoensmaak.be



Seizoensmaak – Viande de poulet et de porc

A la ferme Van Buggenhout, Jan et Matthias cultivent déjà des légumes avec passion. Adriaan les a rejoints en élevant des porcs et des poules. Ces animaux mènent une vie paisible et reçoivent une alimentation saine.

Pour offrir une viande de qualité, les animaux bénéficient d'un grand espace qui leur est dédié. En plus de l'herbe fraîche de la prairie, ils reçoivent des céréales produites à la ferme, complétées par des restes de légumes ou de fruits.

Chaque mois, nous vendons une centaine de poules et 3 cochons.

Nos cochons sont un croisement des races Pietrain et Duroc. Les poules sont de race Kabir et Kaalnek ('cou nu'). Ces races ont été choisies pour la qualité de leur viande et parce qu'elles sont bien adaptées pour courir dans la nature.

Adriaan connaît son métier puisqu'il a étudié à l'école de boucherie pendant 5 ans et s'est spécialisé avec des artisans bouchers. Il y a autant d'amour et de passion pour la viande que pour la culture de légumes dans la famille !

Retrouvez-nous deux fois par mois au marché avec du porc ou du poulet, voire quelques préparations comme des saucisses, du pâté, du vol-au-vent...

Seizoensmaak

Ursene 14

1840 Londerzeel

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



Les houblons de Bruxelles

Des bières bruxelloises, brassées à partir de notre houblon cultivé durablement en plein champ à Jette tel est notre projet un peu fou !

Vous avez déjà certainement vu notre houblonnière lors d'une promenade dans le bois du Laerbeek.

Nous avons débuté en 2017 et depuis n'avons cessé de planter et tester de nouvelles variétés. Les dernières en date sont destinées à la production de gueuzes à l'ancienne.

Venez découvrir le fruit de notre travail ultra local au Jette Met.

Houblons de Bruxelles ASBL

Avenue du Thym 19

1080 Molenbeek-Saint-Jean

+32 498 72 92 06

houblonsdebruxelles@gmail.com

www.houblonsdebruxelles.be

www.facebook.com/houblonsdebruxelles



Jette Met, un marché où les principes durables sont respectés !

Au Jette Met, vous trouverez un large assortiment de produits frais, durables et de qualité. Les producteurs locaux travaillent avec passion 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.

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 convenus entre la plateforme des producteurs FERM et la commune de Jette.

Comme contrôleur indépendant (avec de l'expertise dans l'inspection des entreprises alimentaires pour l'AFSCA et plus tard pour un organisme de certification), je veille au respect des conditions. J'effectue une visite d'inspection pour chaque nouveau producteur tout en assurant un suivi par la suite. Je contrôle l'hygiène mais également s'il produit dans le respect de la nature, de l'homme et de l'animal.

Les producteurs ont également signé la charte « Jette Met, de la fourche à la fourchette » dans laquelle ils s'engagent à respecter les critères durables et les valeurs du marché.

Pour plus d'information sur les contrôles des entreprises effectués auprès des producteurs du marché, vous pouvez me contacter.

Dr. Ilse Huysegoms

Lead Auditor Food Safety Managent Systems Agrofood

ilse.huysegoms@gmail.com

