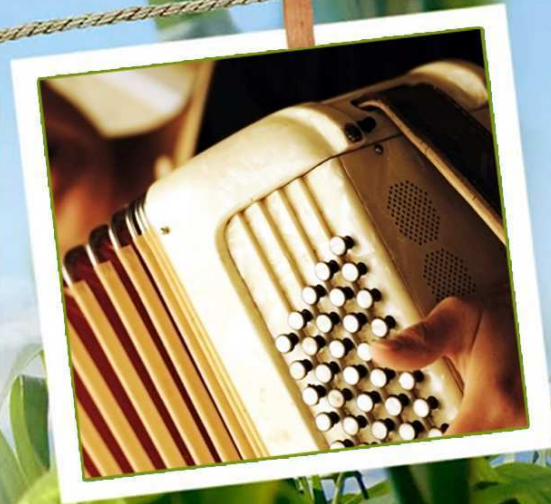


Jette Met

GI DS



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



DUURZAAMHEID IS GEEN BESTEMMING MAAR EEN REIS

Duurzaamheid is een reis langs een pallet van ontmoetingen, het voortdurend aanscherpen van de zintuigen en rijk aan ontdekkingen; een levensfilosofie dat duurzaamheid onze kleinkinderen toebehoort!

Het concept van Jette Met wil een bijdrage zijn aan de initiatieven die ontwikkeld worden ten gunste van het samengaan van mens en planeet. Hij biedt seizoensgebonden, lokale voeding rechtstreeks te koop aan door de producent. Jette wil de mogelijkheid creëren om bewust mee te bouwen aan haar voedselpiramide.

De producenten op de markt zijn houder van het certificaat Commilfo en verbinden zich om vijf voorwaarden te respecteren die als gemeenschappelijke waarden dienen voor deze nieuwe marktformule:

DUURZAAM: omwille van zijn ecologische en sociale bewustzijn.

NATUURLIJK: omdat het lokale producten levert die natuurlijke processen benut.

AUTHENTIEK: ambachtelijke, eigentijds vakmanschap met streekeigen producten.

EERLIJK: omdat er gekozen wordt voor een actieve, open communicatie met klanten met eerlijke prijzen

HEERLIJK: pure en typische smaak biedt die de variëteitenrijkdom en de seizoensvariatie blootlegt.

Maar de markt is ook bedoeld als een ontmoetingsplaats waar op regelmatige basis socio-culturele activiteiten georganiseerd worden in de lijn met de filosofie van deze lokale streekproductenmarkt. Een markt om te ontdekken.



JETTE MET

Elke woensdag

van 15u tot 19u

Kardinaal Mercierplein

Jette

Dirk

WELKOM OP JETTE MET!

In Jette dromen we al jaren van een markt die meer is dan een plaats waar je boodschappen doet, maar waar je ook uitwisselingen en ontdekkingen kan doen, een plaats waar je via socio-culturele activiteiten een aangename en interessante tijd beleeft.



In het verlengde van de lancering dit soort projecten begon in 2013 ook het mooie parcours van Jette als fairtradegemeente. Zo werden we de derde Brusselse gemeente die toetrad tot het clubje van gemeenten die eerlijke handel promoten. In die optiek ondersteunen wij ook nieuwe initiatieven rond de consumptie van lokale en duurzame landbouwproducten.

In 2015 kunnen we eindelijk de Jette Met boven de doopvont houden. Deze markt van lokale producenten biedt producten afkomstig van lokale kwekers die de natuur en de mens respecteren.

Hartelijk dank aan de producenten Ann en Dirk van Bieselenberg voor al hun hulp bij de verwezenlijking van dit project.

Christine Gallez
Schepen van Duurzame Ontwikkeling

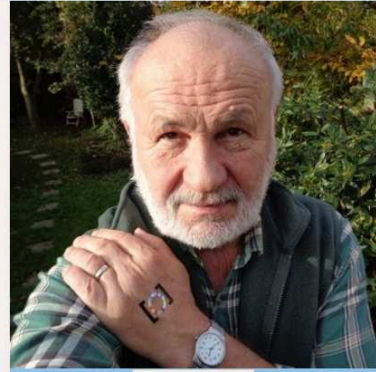
Paul Leroy
Schepen van Economisch Leven

Certificaat Commilfo

Op deze originele markt van Jette vindt u een ruim assortiment aan dagverse duurzame kwaliteitsvoeding. De lokale producenten werken collegiaal samen om u elke woensdag uitsluitend de producten aan van hun eigen voortbrengst aan te bieden. Deze korteketen-verkoop garandeert een eerlijke prijs en draagt zo bij tot de leefbaarheid van kleinschalige familiale bedrijven op het platteland in uw regio.

De producenten zijn zorgvuldig geselecteerd op basis van de duurzame bedrijfsvoering en hun professionele uitstraling voor de markt. Zij voldoen aan de strengste criteria van het producentenplatform.

De onafhankelijke controle-instantie houdt toezicht op de naleving van de voorwaarden en levert het COMMILFO-certificaat af. U ziet het op elk marktkraam. Voor meer info over de bedrijfscontroles van uw producentenmarkt kan u terecht bij de verantwoordelijke: ir. Jef Geldof.



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

GROENTEKWEKERIJ Bieselenberg

Gelegen in de voorlopers van de Vlaamse Ardennen, nauw verbonden met het leefmilieu, telen we op natuurlijke wijze groenten.

Passie, ambacht en kleinschaligheid dragen bij tot een optimaal ecosysteem en is tevens een brongerichte aanpak om ongewenste negatieve invloeden tot een minimum te beperken. Een ruime vruchtwisseling, diversiteit en onderhoud van de bodemkwaliteit zorgen voor stabiliteit.

Het familiebedrijf Bieselenberg kiest hoofdzakelijk voor biozaden, zaait en oogst alles handmatig. Eigenwijs zoeken we een weg naar unieke smaken, doordringende geuren en wonderlijke kleuren.

We telen groenten in open lucht en onverwarmde serres. Zo kunnen we het ganse jaar door een gevarieerd aanbod van seizoensgroenten aanbieden. Van producent naar consument sluit aan bij onze filosofie van bedrijfsvoering.



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

BonThé des plantes

Bij BonThé des plantes, vindt u thee en infusies met natuurlijke ingrediënten: planten, kruiden, vruchten. Heerlijke, heilzame en aromatische dranken. Een subtiele combinatie recepten van Russische babushka's (grootmoeders) en Europese recepten, heerlijke smaken met zorg samengesteld en verpakt.

Mijn naam is Héléna Volnaya. Ik ben geboren in Moskou. In tegenstelling tot wat velen denken, is thee de nationale drank van Rusland.

Mijn thee: Mijn gamma omvat de klassieke theesoorten en mengelingen van thee met vruchten, bloemen, kruiden, enz. Elke kop thee is een waar plezier.

Mijn infusies: Mijn infusies (Douce nuit, Zen Attitude, Détox SanThé, Hiver en forme, Secret des Incas...) zijn familiale recepten. Ze zijn goed voor het immuunsysteem en dragen bij tot het welzijn van lichaam en geest.



BONTHÉ DES PLANTES

0494.68.70.10

info@etremieux.be

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

SCHAPENMELKERIJ Bosschelle

In 2013 startte ik als 18-jarige met melkschapen, nu 2 jaar later verwerk ik de melk tot lekkere kaas.

De schapen die voor deze heerlijke melk zorgen zijn van een oeroud ras, namelijk het Belgische melkschaap. Door deze te kweken helpen we mee aan het in stand houden van een met uitsterven bedreigd ras.

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

In de loop van het jaar wil ik jullie graag een assortiment aanbieden van schapenmelk, zachte schapenkaas (met verschillende kruiden, spek of zalm), plattekaas, pudding en schapenijs.

Naast zuivel zal het ook mogelijk zijn om het ganse jaar lamsvlees van eigen kweek aan te bieden, mooi versneden en verpakt. Het lamsvlees van melkschapen is heel smaakvol, van de beste kwaliteit en bevat weinig vet.



SCHAPENMELKERIJ BOSSCHELLE

Teerlingstraat 37
9450 Denderhoutem
0476.36.20.75

laurensdemiddeleer@hotmail.com

Walnoten Den Haas

Goed verborgen achter de tuinen van enkele woningen in het Pajottenland lag een stuk weiland met zicht op de Pedevallei. We lieten er onze schapen grazen maar vonden dat deze vruchtbare grond op de zuidelijke flank van het Schorenbos een meerwaarde verdiende. De aanplant van een bos vol hoogstam notenbomen leek ons een goed idee.

De eerste bomen werden in 1994 geplant. Na twintig jaar geven ze nu een overvloed aan noten. De noten zijn 100% natuurlijk. Ideaal om er notenolie en notenlikeur van te maken. In september rapen we de noten dagelijks op en drogen we ze op een beschutte plek. In januari trommelen we de hele familie op om de noten met de hand te kraken. Het vruchtvlees gaat dan naar een Olieperserij in Nederland, die ons garandeert dat we enkel de olie van onze eigen notenboomgaard terug krijgen. Van 50 kilo noten blijft 8 liter zuivere notenolie over.

Nergens anders vind je de notenolie met dezelfde kwaliteit vervaardigd op artisanale manier, van noten uit ons eigenste Pajottenland. Echt een product zoals het hoort te zijn.



WALNOTEN DEN HAAS
Beyl7@hotmail.com

HOEVESLAGERIJ

Donderij

Mijn missie als veehouder en beenhouwer is puur: vers en eerlijk biologisch vlees aanbieden met respect voor de dieren. Ik zocht naar de ultieme smaakrassen, het werden Rouge des Prés runderen en Mangalica varkens. Rundsvlees is zo gezond als wat het rund zelf eet! Als een koe eet waarvoor ze gemaakt is, geeft ze gezond en lekker vlees met een geweldige smaak. De dieren worden gevoederd met 100% gras afkomstig van eigen biologische weides. Ze groeit bij ons op een normale, trage manier en dat komt de gezondheid van de koe en dus ook het vlees ten goede.

De Mangalicavarkens worden bijgevoederd met biologische granen daar ze als omnivoor niet voldoende hebben met uitsluitend gras. Het is een van origine Hongaars varkensras. Het vlees is bijzonder mals doordat de varkens alle rust krijgen om zich te ontwikkelen in de weide en een leeftijd halen die drie maal hoger ligt dan een gemiddeld varken. Het heeft een donkere kleur, mooie vetmarmering en daardoor ook veel smaak, én cholesterolarm.

Alles wordt versneden en bereid op de hoeve tot gehakt, worst, hamburgers, american, de perfecte steak of entrecôte, paté, hoofdvlees, salami, vleesworst, dry-aged enz.



HOEVESLAGERIJ DONDERIJ

Donderij 18

9680 Maarkedal

0479.018.018

koen@donderij.be

www.donderij.be

LOKERSE GEITENKAASMAKERIJ

't Eikenhof

Net buiten de stad Lokeren werd in 1985 gestart met een geitenboerderij. De toenmalige hoeve werd aangepast en momenteel worden er 100 melkgeiten gemolken. De geiten krijgen zelfgekweekt ruwvoedern namelijk grasklaver, maïsmeel, graan, bieten aangevuld met bietenpulp of lijnzaad. Bij mooi weer kan je de geiten zien buiten lopen op de weide achter de stal.

Met de melk van de honderd geiten maakt Peter zowel verse kaasjes als witschimmelkazen. Bij de rauwe melk voegt hij enkel zuursel, stremsel en zout toe. "Rauwmelkse kazen hebben dan ook een veel betere smaak" aldus de kaasmaker. In de boerderijwinkel kan je ook lekkere yoghurt en romig geitenijs kopen vers van de hoeve.

Evenwichtige, pure voeding en een rustige omgeving zorgen voor een degelijke melkproductie. We hebben altijd het regionale en ambachtelijke hoog in het vaandel gedragen. Daarom is de afzet van onze producten vooral via korte keten. Wekelijks voeren we onze geitenkaas uit naar winkels, marktkramers, voedselteams en restaurants in de buurt. Zo proberen we de weg tussen producent en consument zo kort mogelijk te houden.



LOKERSE GEITENKAASMAKERIJ

'T EIKENHOF

Eekstraat 218

9160 Lokeren

09.348 88 78

www.geitenboerderij-eikenhof.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: 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 Reepningen, 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. Want op elke marktdag valt er iets nieuws te ontdekken en... te proeven!



GOOIKS PITFRUIT
Piet Chrispeels
Gooik

BAKKERIJ

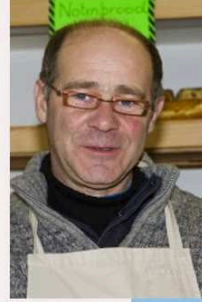
Gustaaf Vermoesen

In mijn ambachtelijke bakkerij bak ik volgens de aloude tradities, machines helpen mij maar nemen het niet over. Het meeste gebeurt met de hand omdat dit de bakkwaliteit en de smaak ten goede komt. Het boerenbrood wordt rechtstreeks op de stenen bakvloer gebakken. De bakvloer zorgt voor een betere ovenrijs en geeft een vollere smaak aan het boerenbrood. Daarbij respecteer ik de rusttijden en het natuurlijk gistingsproces waardoor de aroma's beter hun werk kunnen doen.

De keuze is gevarieerd: wit en bruin brood, keramiek, suikerbrood, chocoladebroodjes en ovenkoeken, rijsttaartjes, mattentaarten, appel- en confituurflappen, noten- en kriekenkoeken enz. Ook speciale broden zoals zuurdesem, spelt, rogge, podommeke,... zitten in het assortiment.

Het spreekt voor zich dat al mijn gebak en taarten dan ook ambachtelijk gemaakt worden zonder kleur-, smaak- en bewaarmiddelen.

Het eerlijk product, met passie en respect voor traditie gebakken, wacht om jouw smaakpapillen te strelen!



GUSTAAF VERMOESEN
Mazitsstraat 7
1790 Hekelgem (Affligem)
0477.83.42.96
gustaafvermoesen@hotmail.com

FRUITBEDRIJF Hof van Piemont

Op ons fruitbedrijf worden al 70 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 vandaag de dag voor ons dan ook belangrijker dan ooit. We maken daarom gebruik van natuurlijke vijanden en stimuleren biodiversiteit in onze boomgaard.

Het lokaal afzetten 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.

We telen verschillende appel- en perenrassen. De appelrassen zijn: Delbard, Zari, Jonagold, Elstar, Wellant en Braeburn. Als perenrassen hebben we Triumph de Vienne, Durondeau, Conférence en Doyenné. Een deel van onze appels worden verwerkt tot heerlijk appelsap.

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



FRUITBEDRIJF HOF VAN PIEMONT

Isidoor Crokaertstraat 167

1731 Zellik

An : 0474.41.91.95

Jeroen : 0494.43.38.85

hofvanpiemont@gmail.com

ZUIVELHOEVE Keymeulen

Ons bedrijf is een kleinschalig melkveebedrijf gelegen aan de rand van Aalst. De nadruk ligt bij ons op een duurzame bedrijfsvoering. De voeders voor de dieren worden 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 oud of met kruiden, zijn rauwmelks. 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, fruitkaasjes, kaastaarten enz. Last but not least: ons roomijs is letterlijk de kers op de taart: in meer dan 20 smaken, en altijd vers!

ZUIVELHOEVE KEYMEULEN

Babbelaarstraat 169
9308 Hofstade (O-VI)

053.41.81.04

www.kaasboerderij.be
info@kaasboerderij.be

KLEINFRUIT EN GROENTEN

Natur-L

Natur-L kleinfruit en groenten is een jong, dynamisch, familiaal bedrijf gelegen in het hart van het landelijke Pajottenland en in volle evolutie. Op iets meer dan 1 ha landbouwgrond zijn wij in 2011 gestart met het ecologisch telen van vollegrond aardbeien, herfstframbozen, braambessen, aalbessen, en andere teelten. De vraag naar verse en smaakvolle producten is zo groot dat wij sinds 2014 gestart zijn met het telen van een beperkte keuze groenten.

Wij kiezen formeel voor seizoensgebonden ecologische teelten, die tijdens hun groei-proces op een zuidelijk gelegen helling maximaal van de zon genieten. Het telen gebeurt op traditionele wijze, met respect voor de natuur, zonder enig gebruik van chemicaliën. De planten halen rechtstreeks de voeding uit de grond. Onze bijen zorgen voor een maximale bevruchting van de bloemen.

Onze prioriteit gaat naar het telen van gezonde voeding met respect voor plant, klant en natuur. De verse streekproducten worden rechtstreeks aan de klant geleverd, heerlijk en helemaal ... Natur-L.



NATUR-L

Jean Marie van Pottelsberghe
Ekelendriesstraat, 4

1755 Gooik

0495.53.46.55

jmvpottelsberghe@hotmail.com

ESCARGOTERIE Saint Véron

Dit familiebedrijf, dat verscholen ligt in het mooie dorpje Kasteelbrakel, ten zuiden van Brussel, begon in 2006 met het kweken van slakken en groeide in 2011 uit tot een bvba. Escargoterie bvba Saint Véron kweekt, bereidt en verkoopt de escargot helix aspersa maxima die gekend is voor zijn rijke, heerlijke smaak. Wist u trouwens dat escargots deel uitmaken van het Kretenzisch dieet?

Wij beheersen elke etappe 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. Later krijgen ze voedsel dat speciaal voor hen samengesteld is. De slakken worden geplukt op het ogenblik dat hun vlees de beste smaak heeft.

U kan onze escargots gepocheerd verkrijgen, maar ook à la bourguignonne, in flensjes of in groentenquiches. Deze producten zijn het hele jaar door verkrijgbaar. Wij stellen u ook onze traiteurdienst voor met verschillende schotels.

Voor meer informatie kan u terecht op onze site waar u ook details vindt over de evenementen die wij organiseren of waaraan wij deelnemen.



ESCARGOTERIE BVBA SAINT VÉRON

Saint Véronstraat 26c

1440 Kasteelbrakel

02.366.12.52

www.escargotieresaintveron.com

escargotiere.saint.veron@gmail.com

De Schapenmelkerij

De Schapenmelkerij is een kleinschalig melk-schapenbedrijfje in Brakel. Met onze kudde onderhouden we weides, boomgaarden of stukjes natuurgebied in en rond Brakel. Duurzaamheid dragen we dan ook hoog in het vaandel. Zo wordt onze woning verwarmd door warmte die we terugwinnen uit de stalmest en de bodem rondom en is ons jaarlijks gezinsverbruik volledig gedekt door de zonnepanelen op het dak van onze stal.

Onze kudde bestaat hoofdzakelijk uit schapen van het ras Belgisch Melkschaap. Dit ras is intussen een zeldzaam ras geworden. Met onze kudde dragen we ons steentje bij tot het in stand houden van dit mooie en nuttige ras. Op onze boerderij wordt de vers gemolken schapenmelk verwerkt tot een heerlijke schapenkaas Brebis de Brakel, natuur of met allerlei kruiden. Ook onze yoghurt van schapenmelk kent vele fans: een volle smaak, en toch licht verteerbaar.

Producten als: Brebis de Brakel - vaste schapenkaas- natuur- brandnetel - provençaals - yoghurt natuur - viervruchten - boomgaard e.a.



DE SCHAPENMELKERIJ

Halsebergweg 14 - 9660 Brakel

055.42.63.45

www.schapenkaas.be

info@schapenmelkerij.be

De Seizoenschuur

We zijn Jeroen en Delfien Hemelings-Vereecken, een jong en gedreven landbouwerskoppel, 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 die 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 klein fruit in volle grond. Verder kweken we onze eigen lammeren en pluimvee op om eveneens via thuisverkoop aan te bieden aan de consument. In het voorjaar kunnen jullie op de markt bij ons terecht voor asperges en aardbeien.



DE SEIZOENSCHUUR
Jeroen & Delfien
Hemelings-Vereecken
Krakeelstraat 55, 9260 Serskamp
deseizoenschuur@telenet.be
0497/93.25.23 - 0478/44.77.09