

CYCL' IN ANDERLECHT

A la découverte de lieu- Op ontdekking

Maraichage - dans la vallée de Nerpeede
Tuinbouw in de Neerpedevallei



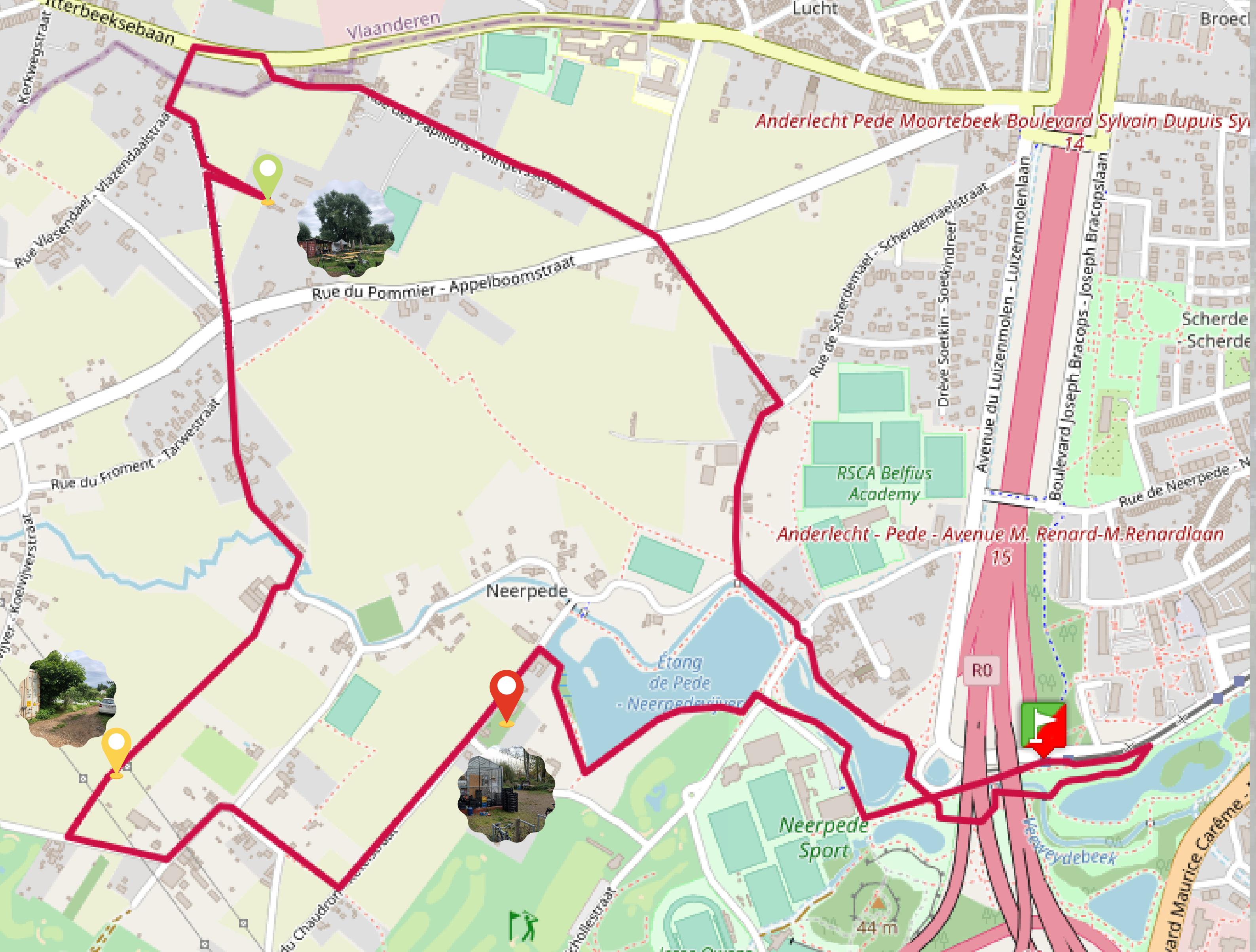
ET TOI TU CONNAIS TA COMMUNE ?
KEN JIJ JE GEMEENTE?

0 5 / 0 7 - 2 8 / 0 8

N'hésitez pas à partager votre expérience sur nos réseaux
Aarzel niet om jouw ervaring te delen op onze sociale netwerken



Sport 1070 Sport_1070



START / FINISH Tram 81 arrêt Marius Renard
Tram 81 halte Marius Renard

Etapes



Champ du Chaudron
Vert d'Iris
Smala Farming

Anderlecht

730
100%

Sport
in 10
70
100%

LES DIFFÉRENTS LIEUX DE VERSCHILLEND LOCATIES

Le champ du Chaudron.➤

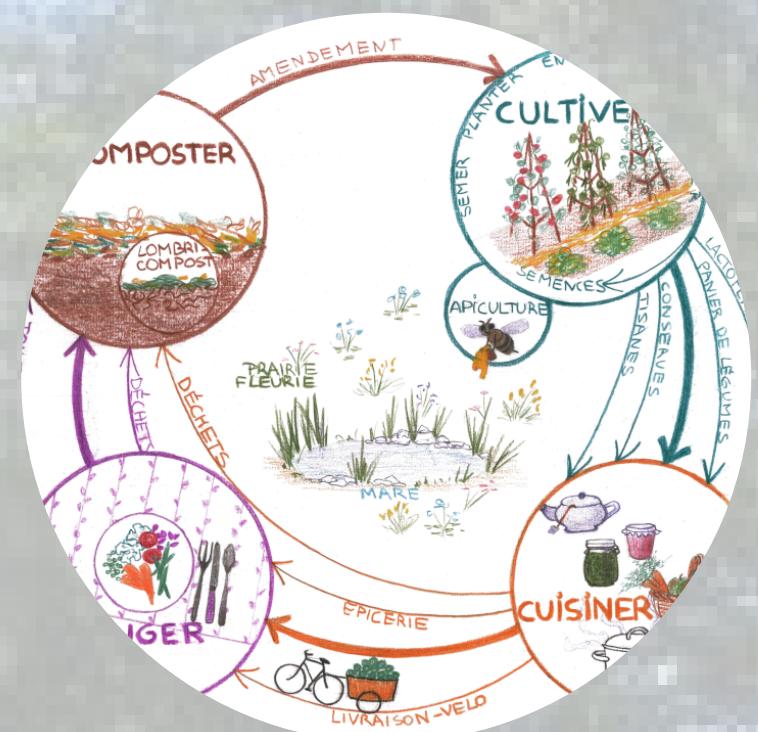
Le Champ du Chaudron propose un modèle de production et de transformation locale aux activités diverses, intégré dans un maillage environnemental et social, pour accroître la résilience du système alimentaire bruxellois.

Leur projet est de créer un lien fort entre les citoyens des villes et le cycle de l'alimentation. L'idée centrale est de réaliser au même endroit toutes les étapes du circuit de l'alimentation : de la production et la récolte jusqu'à la transformation, la vente et la consommation.

Het model van Champ du Chaudron draait rond lokale productie en verwerking aan de hand van diverse activiteiten, geïntegreerd in een ecologisch en sociaal weefsel, om te werken aan een meer veerkrachtige voedselvoorziening in Brussel.

Hun project is erop gericht een sterke band te creëren tussen de bewoners van de stad en de voedselketen.

Vertrekpunt is het concentreren van alle stadia van de voedselketen op één plek: van productie en oogsten tot verwerken, verkopen en consumeren.



Le projet, coopératif, entend répondre aux enjeux sociaux, économiques et environnementaux actuels : nous voulons participer à notre échelle à la transition écologique et au changement progressif de notre modèle alimentaire.

Leur ambition est de connecter les citoyens à leur alimentation, de nourrir la ville de manière durable, et de profiter du formidable pouvoir éducatif et participatif qu'offrent le maraîchage, la cuisine et les activités culturelles.

Dit coöperatieve project wil een antwoord bieden op de huidige maatschappelijke, economische en milieu-uitdagingen: wij willen ons steentje bijdragen aan de ecologische transitie en de geleidelijke verandering van ons eetpatroon.

Hun ambitie is om burgers in contact te brengen met hun voeding, om de stad op een duurzame manier te voeden, en om de enorme educatieve en participatieve mogelijkheden van tuinieren, koken en culturele activiteiten te benutten.



LES DIFFÉRENTS LIEUX DE VERSCHILLEND LOCATIES

Vert d'Iris : Betteraves Enz



Elle gère trois potagers agroforestiers bio (label Certisys) à Anderlecht (Neerpede) : **Betteraves enz** (37 ares) et un terrain derrière le restaurant InnRGreen (90 ares) et à Walhain (170 ares).

Le potager Betteraves Enz est un potager agroforestier bio (label Certisys) : les planches maraîchères alternent avec des rangées de fruitiers basse tige.

Une serre de 700m² abrite les cultures demandant le plus de chaleur, et permet de cultiver et récolter toute l'année ou presque. Ici, on cultive fruits (petits et grands), légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles - ils sont livrés à des restaurants bruxellois ou à certains partenaires distributeurs



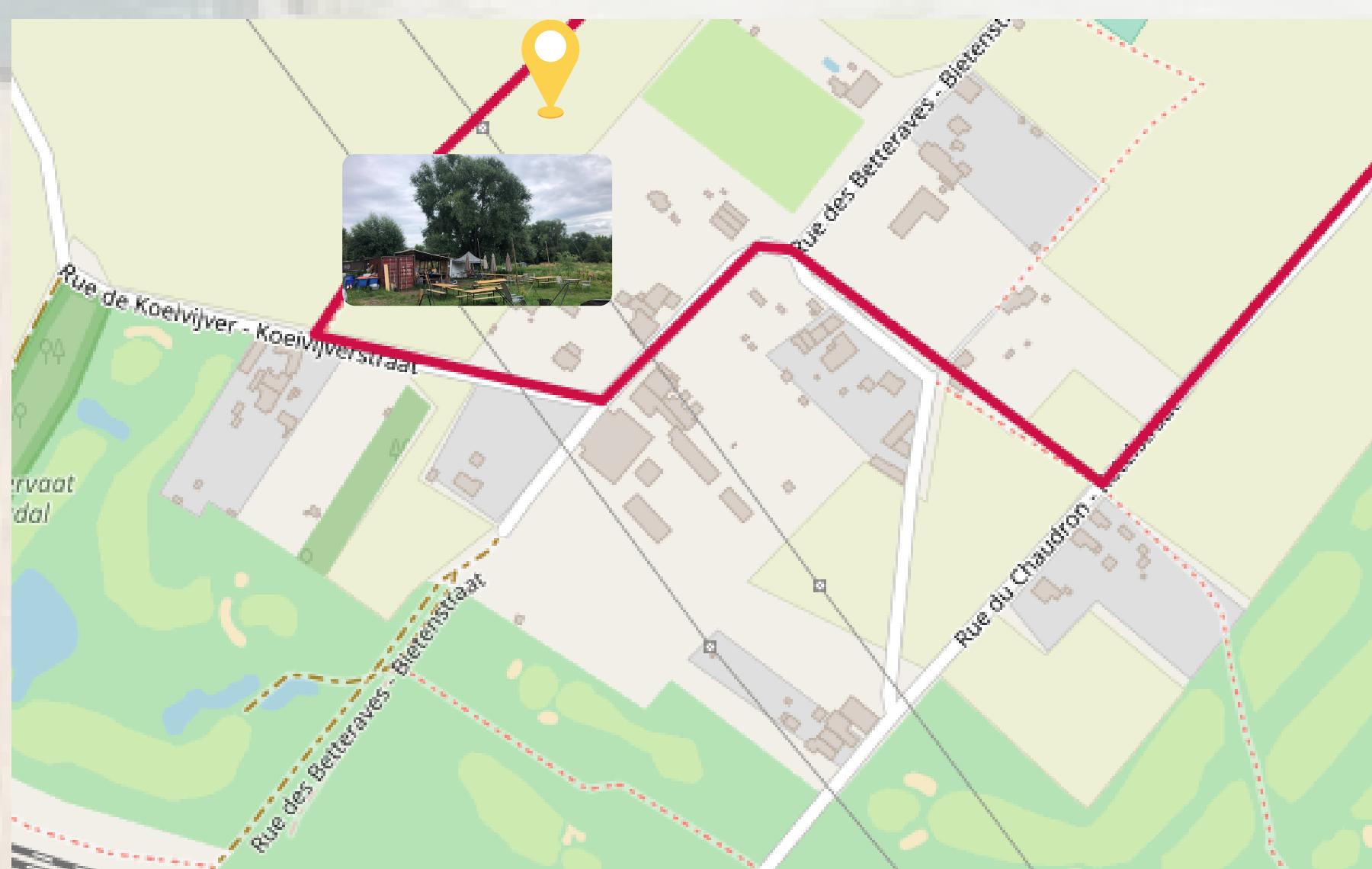
Het beheert 3 moestuinwaar biologische boslandbouw wordt toegepast (Certisys-label) te Anderlecht (Neerpede): Betteraves enz (37 are) en een perceel achter het restaurant InnRGreen (90 ares) en in Walhain (170 are).

De moestuin Betteraves Enz is een biologische moestuin waarin boslandbouw wordt toegepast (Certisys-label): moestuinbedden worden afgewisseld met rijen laagstammige fruitbomen.

Een serre van 700 m² biedt onderdak voor gewassen die de meeste warmte nodig hebben, en maakt het mogelijk het hele jaar door of bijna het hele jaar door te telen en te oogsten. Hier worden fruit (klein en groot), groenten, kruiden en eetbare bloemen geteeld, die geleverd worden aan Brusselse restaurants of aan een aantal verdeler.

Fondée en 2013, Vert d'Iris International est une coopérative à responsabilité limitée et à finalité sociale, visant à restaurer la vocation nourricière de la Région Bruxelloise par la création d'emplois dans les métiers émergents de l'alimentation durable. Les coopérateurs soutiennent le projet par le biais d'achat de parts sociales et d'obligations, et sont invités à exprimer leur voix lors d'Assemblées générales

Vert d'Iris International, opgericht in 2013, is een coöperatieve vennootschap met beperkte aansprakelijkheid en met een sociaal oogmerk, die de voedselproductie in het Brussels Gewest wil herwaarderen door jobs te creëren in de opkomende sector van duurzame voeding. De leden van de coöperatie steunen het project door de aankoop van aandelen van leden en obligaties, en worden uitgenodigd hun stem te laten horen op de algemene vergaderingen.



LES DIFFÉRENTS LIEUX DE VERSCHILLEND LOCATIES Smala Farming



Smala Farming, c'est un tandem dynamique et plein de circularité avec Smala Cooking. Côté champ, c'est Zofia qui développe le maraîchage et qui cultive des délicieux légumes. Côté assiette, ce sont Anaïs et Arth qui proposent des plats créatifs et goûts pour des événements en tout genre à Bruxelles. Elles assurent un service traiteur à la fraîcheur incomparable - du champ à l'assiette ! Et lorsque les épluchures ne peuvent être valorisées, elles retournent en direction du champ pour alimenter leur compost et ainsi nourrir les cultures de l'année suivante. Rien ne se perd !

Smala is een dynamisch en circulair project met twee facetten: Smala Farming en Smala Cooking. Op het veld houdt Zofia zich bezig met tuinbouw, ze kweert er heerlijke groenten. Op het bord dresseren Anaïs en Arth creatieve en heerlijke gerechten voor allerlei evenementen in Brussel. Ze bieden ook een traiteursdienst aan van ongeëvenaarde versheid, van het veld naar het bord! En wanneer de schillen niet verwerkt kunnen worden, gaan ze terug naar het veld om de compost te verrijken en zo als voedingsstof te dienen voor de gewassen van het volgende jaar. Niets gaat verloren!



Avec Smala Farming vous avez la possibilité de goûter des plats réalisés avec les légumes et fruits du potager : chutney, confits, pickles, ketchup... mais aussi des huiles aromatisées, des vinaigres, des mélanges d'herbes et de sel...

Avec également une série de produits de copains producteurs : Hierba Buena Tisanes, Prosecco Matilde, Les Bières de Quartiers, le Miel Ukeepers...

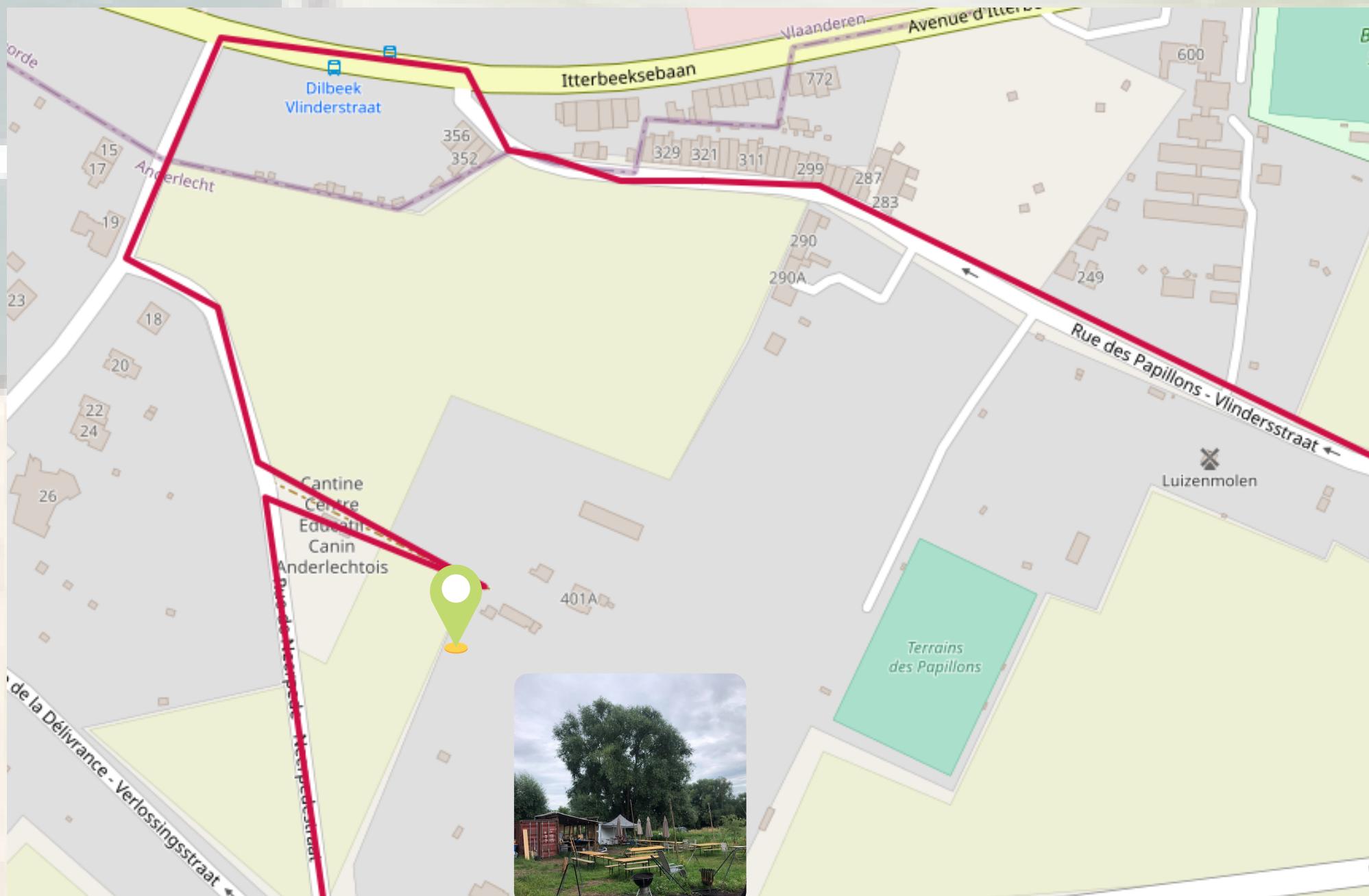
L'activité de Smala Farming a démarré fin 2018. Zofia, notre maraîchère y cultive nos légumes après avoir peu à peu diminué son temps de travail à son autre boulot pour se consacrer pleinement aux cultures. Nous y organisons un marché le samedi et à la belle saison, on y ouvre notre Guinguette Smala !

Dankzij Smala Farming kun je gerechten proeven die bereid zijn met groenten en fruit uit de moestuin: chutney, gekonfijte vruchten, pickles, ketchup... maar ook gearomatiseerde oliën, azijnen, kruiden- en zoutmengelingen...

Je kan er ook terecht voor een reeks producten van bevriende partners: Hierba Buena Tisanes, Prosecco Matilde, Les Bières de Quartiers, honing van Ukeepers...

Eind 2018 zag Smala Farming het levenslicht. Zofia, de tuinbouwster, kweert er onze groenten nadat ze geleidelijk haar andere job heeft afgebouwd om zich volledig op de gewassen te kunnen focussen.

Op zaterdag wordt er een markt georganiseerd en tijdens de zomermaanden is er Guinguette Smala !



POUR ALLER PLUS LOIN/ZIN IN MEER



BoerenBruxselPaysans

BoerenBruxselPaysans a l'ambition de susciter la transition de la Région de Bruxelles-Capitale vers des systèmes alimentaires durables.

Centré sur Neerpede et la vallée du Vogelzang (Anderlecht), ce vaste projet pilote offre des espaces, infrastructures et accompagnement pour la production, la transformation et la distribution de fruits, légumes et plantes aromatiques, cultivés sur place.

Son objectif: faire émerger des projets de production, de transformation et de distribution en circuit court pour une alimentation locale, saine, de qualité et accessible à tous les Bruxellois.

Bénéficiant de l'expertise de quatre associations et de deux administrations, le projet BoerenBruxselPaysans, financé par le FEDER (Fonds Européen de Développement régional) et piloté par Bruxelles Environnement, entend faire de la capitale un exemple en matière d'agriculture urbaine.

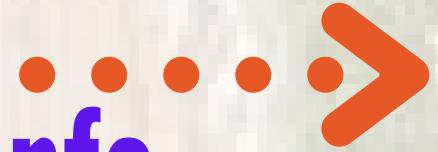
BoerenBruxselPaysans is een toonaangevend project voor de overgang naar duurzame voeding in Brussel.

Vertrekkend van Neerpede en de Vogelzangvallei in Anderlecht, biedt dit uitgebreide project gronden, infrastructuur en begeleiding aan voor de productie, verwerking en verdeling van fruit, groenten en kruiden, die ter plaatse geteeld worden.

Doelstelling: projecten doen bloeien rond de productie, verwerking en verdeling via korte ketens van lokaal, gezond en kwalitatief voedsel, dat toegankelijk is voor alle Brusselaars.

Steunend op de expertise van vier vzw's en twee overheden wil het project BoerenBruxselPaysans, dat gefinancierd wordt door EFRO (Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling) en aangestuurd door Leefmilieu Brussel, van de hoofdstad een voorbeeld maken van stadslandbouw.

Pour plus d'information



Voor meer info

<https://www.boerenbruxselpaysans.be/category/projets/>