

Jemeppe *allant vert...*

Groupement d'Achat Collectif (GAC)

Cela fait un an et demi qu'une quarantaine de familles de Spy et de villages proches commandent régulièrement des légumes biologiques, de saison et de proximité ! Depuis plus d'un mois, grâce à Toubio, notre nouveau partenaire, il est aussi possible de commander des fruits, du pain, des œufs...

Toubio est une entreprise familiale qui propose plusieurs dizaines de variétés de légumes (Wanfercée-Baulet) ainsi que des fruits (Temploux) tous labellisés BIO.

Chaque dimanche, les personnes intéressées reçoivent par mail, les contenus de paniers : des paniers de fruits, des paniers de légumes, des paniers mixtes et même des paniers « légumes pour une soupe ». On peut aussi choisir la contenance : des grands, des petits, des minis...! Les commandes arrivent chaque vendredi soir à Spy.

Nous venons également de rejoindre d'autres GAC de la région et nous pourrons commander de temps en temps d'autres produits (viande, fromages, huiles, produits d'entretien et de lessive, fournitures scolaires...).

Pour plus d'informations, vous pouvez joindre Ethel Ernoux par mail (c'est ce qu'il y a de mieux !) ethel_ernoux@hotmail.com ou après 20 h au 0474/560880.

L'équipe Ecolo de Jemeppe-sur-Sambre vous présente ses meilleurs vœux



De gauche à droite :

Christophe Coune (Secrétaire Locale), Pierre Seron (Administrateur au Foyer Taminois), Claire De Ruytter, Ethel Ernoux, Marie-France Bouckhuit (Conseillère communale), Nathalie Lebbe-Kruyts (Conseillère communale - Trésorière), Marie-Flore Claes (CCATM*), Dominique Vandam (Conseillère au CPAS – Secrétaire Locale), Muriel Minet (Conseillère communale), Marcel Poellaer (CCATM*), Maryse Bruyr (Secrétaire Locale).

* Commission Consultative Communale d'Aménagement du Territoire et de Mobilité

Bonne année 2011 !

Envie de découvrir notre équipe ? Envie d'agir ?
Envie de faire partie d'un groupe ECOLO-J (jeunes) ?

N'hésitez pas à nous contacter
www.jemeppe-sur-sambre.ecolo.be
GSM 0495/20 78 69 après 17h

Nous venons à votre rencontre

Quelques rendez-vous pour ce début d'année

- Action Saint-Valentrain pour la promotion des transports en commun – lundi 14 février 2011.
- Promotion d'une alimentation équilibrée et durable - distribution gratuite de galettes, petits pains... et du guide de recettes « Manger de saison, bon et pas cher ! »
Le mercredi 26 janvier 2011 dès 10h30 sur le parking du Lidl de Jemeppe-sur-Sambre.
- Troisième balade découverte de notre entité : Le bois de Ham – fin mars ou début avril (date à préciser).

TOUCHE PAS A MA CHÈVRERIE !

Le mercredi 8 septembre, sur le marché d'Auvelais, les Verts de Jemeppe et de Sambreville ont réalisé une action en commun afin de soutenir la chèvrerie de Mielmont située à Onoz. Il s'agissait de faire signer une pétition lancée par Nature et Progrès (www.natpro.be) qui marquait son opposition aux mesures de l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) imposant la pasteurisation du lait au sein des petits élevages de chèvres et de moutons laitiers, afin d'éviter la Fièvre Q transmise par une bactérie. Or, des études ont révélé que la transmission via le lait cru est quasi nulle. De plus l'EFSa, l'autorité européenne en matière de sécurité alimentaire, dans son avis de mai 2010, ne recommande pas la pasteurisation du lait cru. C'est aberrant ! Cela entraînerait la mort de ces petits producteurs locaux et la fin d'un produit du terroir de qualité.

Suite de l'article sur notre site Internet.

CONNAISSEZ-VOUS "LE COUDE A COUDE" ?

Le Coude à Coude est une ASBL qui se situe à Moustier-sur-Sambre. Vous pouvez vous y procurer le produit de ses vignobles ainsi qu'un excellent jus de pommes pressé au sein de ses locaux.

De plus, elle travaille en partenariat avec plusieurs associations et institutions d'aide aux personnes en difficulté.

Cette ASBL organise aussi des visites sur réservation.

Pour tout renseignement :

M. Léon Brouir Gsm 0475/34 42 15

Le Coude à Coude, rue de Jemeppe, 19A à Moustier-sur-Sambre – www.lecac.be

LE P'TIT GESTE ECOLO...

TABLES DE FETES EN HARMONIE AVEC LA TERRE

Nous pouvons actuellement acheter des aliments qui proviennent des quatre coins du monde, un large éventail de fruits et légumes du monde entier. Mais est-ce bien raisonnable d'acheter des pommes de Nouvelle Zélande alors que nous en produisons dans nos régions ? Ceci a un énorme impact sur l'environnement. Ces aliments doivent être emballés, conservés en frigos, et transportés rapidement par avion.

Alors, si on agrémentait nos tables de fête avec des produits locaux et de saison ?

N'oublions pas notre santé non plus! Les aliments issus de l'agriculture biologique nous offriront plus de goût, pesticides et engrais en moins! Le label bio se retrouve sur de nombreux produits de nos étals!

Et les poissons et crustacés, vous aimez? Vous voulez continuer à en manger?

Alors ne participez pas à leur disparition! A cause de la surpêche, de nombreuses espèces sont en voie d'extinction comme le thon rouge ou le cabillaud de la mer du Nord.



Le label MSC* se retrouve sur les poissons et crustacés issus d'une pêche durable.

Le WWF et Greenpeace ont tous deux édité des guides de consommation, que vous pouvez vous procurer sur leur site Internet. ECOLO aussi vous donne pas mal d'informations à ce sujet sur son site www.ecolo.be

Alors bonnes fêtes sur notre belle planète Terre !

Maryse Bruyr

* Marine Stewardship Council