

WooCOOP NEWS

#3 L'épicerie citoyenne | Été 2018 | Waterloo en transition

Les produits

A la ferme de Nizelles, on trouve une grande variété de produits laitiers, soit lait de vache, soit lait de chèvre : Fromage blanc au lait cru de vache * Fromage frais de chèvre * Tomette de chèvre * Yaourt * Riz au lait * Beurre *



Les animaux

On y rencontre chèvres et vaches, poules, lapins, pigeons, paons, une autruche, des cochons, des chiens, de magnifiques poussins nègre de soie, juste pour le plaisir des yeux et deux magnifiques chevaux de trait Brabançons.



La Ferme de Nizelles



11 h du matin, en pleine canicule de ce début d'été, j'interromps Julien en plein travail...J'assiste à la fin de la traite des chèvres; on en compte 26, à traire matin et soir. Cette ferme s'est comme arrêtée dans le temps. Le lait est déplacé dans les cruches à lait dans une charrette tirée à la main, un come-back dans nos souvenirs de campagne. Les machines prennent le relais pour aider à fouetter, mouler, cailler, affiner, produire de délicieux fromages, yaourts, crèmes et beurre. En passant dans la cour, on entend chanter, piailler, roucouler, j'aperçois un pigeonnier, une grande variété d'autres oiseaux profite de cet espace naturel. Julien me confie *«c'est ce que j'ai toujours voulu faire, je fais le plus beau métier du monde. La nature nous offre toute cette multitude de facettes, c'est une mine d'or...»*

Quelques chiffres

La traite du lundi donnera un fromage prêt à affiner jeudi.

Une production de 90 litres de lait de chèvre par jour.

Pour produire 1 kg de fromage il faudra 10 litres de lait.



Fromage : 7 étapes de fabrication

- 👑 Caillage
- 👑 Egouttage
- 👑 Salage
- 👑 Moulage
- 👑 Pressage
- 👑 Affinage
- 👑 Lavage

Contact

Chemin de Nizelles 1
Wauthier-Braine 1440
Tel : 02/384.26.13



Jean-Pierre est la 4^{ème} génération à poursuivre le travail agricole dans cette ferme familiale. Autour du bâtiment en carré, une cinquantaine d'hectares sur laquelle est pratiquée la polyculture en plus de la fabrication de produits laitiers.

Jean-Pierre et Julien possèdent quelques vaches, mais la problématique du prix du lait bovin est telle qu'ils sont « obligés » d'acheter le lait à un agriculteur voisin dont le cheptel dépasse les 150 têtes. Les produits « chèvres » sont 100% issus de la ferme de Nizelles, de la traite à l'affinage.



Les animaux ne sont jamais soignés aux antibiotiques. Les deux artisans manient avec précaution les huiles essentielles et huiles végétales qu'ils appliquent en massage sur leurs animaux. Avec le temps, ils ont su trouver les combinaisons idéales.

« Beaucoup d'artisans comme nous ont dû arrêter à cause des normes, des contrôles qui nous sont imposés. On nous met réellement des bâtons dans les roues » me confie Julien. La production de fromages et dérivés ne fait l'objet d'aucun subside, seules les cultures céréalières obtiennent quelques avantages. La ferme de Nizelles privilégie le circuit court, les marchés à Bruxelles et trois coopératives, dont notre WooCoop.



Les évènements à venir

01/09 Portes ouvertes à la Ferme de Bérines - Villers-La-Ville

22-23/09 Fête du Verger à Waterloo

7/10 Forum AG à l'Ecole Saint François d'Assise à Waterloo

Fruits légumes en août

Mûre

Poire & pomme

Raisin

Artichaut

Aubergine

Chou blanc

Chou-rave

Maïs

Potiron & potimarron

Tomates

Et bien d'autres encore

Ce mois-ci Sauce tomates



Les 3 évènements à venir

Journée porte ouverte le 1er septembre à Villers-La-Ville

L'un de nos producteurs, la **ferme de Bérines** que nous vous présentons dans la WooCoopNews #1, organise ses portes ouvertes le week-end du 1er septembre prochain. La WooCoop a décidé de partager cet évènement avec les coopérateurs et leurs familles. Rendez-vous est pris à Villers-La-Ville à 10h30 : une visite de l'établissement est prévue, suivie d'un Lunch surprise et en début d'après-midi une activité sera proposée par Armand, Julien et Christiane. Pour l'organisation de cette journée, nous vous demandons de vous inscrire en envoyant un mail à events@woocoop.be ou de remplir le formulaire à la WooCoop lors de votre prochain passage. L'inscription doit être faite avant le **21 août**.



Verger en fête à Waterloo le 22 et 23 septembre

La WooCoop sera présente pour cette manifestation environnementale organisée chaque année par la commune de Waterloo, cette année, elle aura lieu le week-end du 22 et 23 septembre! Venez nombreux à cet évènement qui aura lieu dans le Parc Jules Descampe (Rue Fr. Libert).

Forum AG WooCoop le 7 octobre à l'école St-François

De 10h à 16h30, nous nous réunirons pour l'AG annuelle de la WooCoop. Afin de gérer au mieux l'organisation, un mail pour confirmer votre présence est à envoyer à events@woocoop.be avant le **15 septembre**.

Dans la presse

Le magazine Kaizen N°39 « **La Nature Source de spiritualité?** »



Questionner nos sens au travers de la Nature. Bains de forêt, écolieux, immersion dans la nature... renouer nos liens avec notre environnement.

Infos WooCoop

Vous pouvez nous suivre sur Facebook

www.facebook.com/WooCoop/

Et voici le lien de notre site web www.woocoop.be



La Woocoop

Rue Bruyère St-Jean, 55

1410 Waterloo

Petite enquête de prix

Juste pour nous informer... quatre articles ont été comparés au niveau des prix dans trois enseignes différentes...

La WooCoop BioPlanet BioStory



Le Pain des Fleurs Bio au Sarrasin 300gr

5,20 € 5,54 € 5,59 €



Le Shampoing Bio Top aux Extraits naturels de Lavande 1L

11,09 € 12,18 € /



Nos oeufs Bio frais de la ferme

0,29 € 0,30 € 0,36 €



Les dattes Horizon 250 gr

2,09 € 2,25 € 2,39 €

La recette du mois d'août



WWW.ZINSAYINOU.COM

POUR 4 PERSONNES

5 GROSSES TOMATES - 1 CIGNON - 2 GOUSSES D'AIL
FRAIS - THYM - LAURIER - ORIGAN ET BASILIC EN
SIGNATURE

SAVOUREUSE SAUCE TOMATE

LES TOMATES DOIVENT ÊTRE ÉPÉPINÉES ET DÉPOURVUES DE LEUR PEAU. LE FAIS REVENIR L'OIGNON ET L'AIL DANS DE L'HUILE D'OLIVE, BIEN ENDORMI DEVIENT TRANSPARENT. LE VERSE LES QUARTIERS DE TOMATE ET LAISE LE COMBI. MONTÉ EN À 100°C, L'ÉVALUÉ LE LAURIER ET LE THYM. LA SAUCE TOMATE DÉTENDUE EST PARFAITement TRÉPÉRIÈRE. IL SUFFIT DE LA PASSER AU TAMIS. LE LUS SE BOIT ALORS COMME UN JUS DE TOMATE À EN FROID. LA SAUCE TOMATE, ELLE SE DÉGÔTE DE DIFFÉRENTES MANIÈRES: CHAUD, SUR DES PÂTES OU EN PATATOUILLE AVEC AUBERGINES ET COURGETTES MAIS AUSSI FROID, EN ASSOCIATION AVEC TOUS LES LEGUMES CRUS EN SALADE, ELLE PREND ALORS LA PLACE D'UNE VINAIGRETTE



