

AG Réseau des Gasap 2022

Voici la liste des groupes et producteur.rices candidat.es à l'adhésion au Réseau :

Adhésion nouveaux Gasap :

- Color Gasap – Woluwe St Lambert
- T'as du bon Cabas dans ta Gasapière - Molenbeek
- Gasap Neptune 2 - Forest
- Gasap Montjoie - Uccle
- Gas'in – Salzinnes (Namur)

Adhésion nouveaux prod :

1. **La ferme de la Papelotte** - Maraîchage
La Ferme de la Papelotte à Waterloo comporte 3 projets : du maraîchage en permaculture, des tisanes (Hierbas buenas), et des formations diverses. C'est le pôle maraîchage qui désire rejoindre le Réseau.
Juliette et Tom sont les deux maraîcher.es en charge du potager. Ils travaillent sur 2500 ares et espèrent rassembler 50 paniers par semaine dans leurs gasap.
<https://www.papelotte.be/>
2. **Abdullah Omra** – Maraîcher à l'Espace Test Agricole d'Anderlecht. Abdullah expérimente la production grandeur nature et cherche à commercialiser ses légumes via les Gasap
3. **Robin Van Leeckwijk** – Maraîcher à l'Espace Test Agricole d'Anderlecht. Robin expérimente la production grandeur nature et cherche à commercialiser ses légumes via les Gasap
4. **Les terres de la Cala** : Ferme de Glabais – Volaille
Les Terres de la Cala est une micro-ferme (4 ha) créée en 2016 à Genappe (Brabant Wallon). Après trois années de maraîchage bio sur sol vivant, les cinq associés se sont engagés dans l'agriculture régénérative pour favoriser la biodiversité. Ils élèvent aussi des poulets de chair en plein air, dans des poulaillers mobiles déplacés sur un parcours agroforestier. Les arbres protègent la volaille des aléas climatiques et des prédateurs aériens. <https://www.terres-de-la-cala.be/>
5. **La voie lactée** – Fanny Goethals - Fromage de brebis et de vache
Fanny et Gaspard élèvent des brebis à Huldenberg (Brabant flamand, près d'Overijse), et transforment leur lait en yaourts, fromages et desserts lactés. Iels font aussi des fromages de vache avec le lait d'une exploitation voisine.

Ils ont choisi d'élever un troupeau à taille "humaine" en respectant le rythme biologique des brebis, les petits sont élevés sous la mère, l'alimentation est locale et variée, les pâtures sont riches en biodiversité.

6.

7. **Graines de vie – Mangalica** (élevage de cochons laineux) – **Charcuterie**

Eric propose les savoureuses charcuteries des porcs mangalica élevés sur les terres de Graines de vie à Nethen. <http://www.grainesdevie.coop/les-cochons/>

8. **Les piments de Fati – Pâtes de piments**

Les Piments de Fati sont faits avec des produits aussi locaux que possible, issus de l'agriculture biologique et avec une grande pincée d'amour ! Après une longue recherche, ils ont débusqué des producteurs de piments biologiques en Belgique: la Ferme Delsamme, centre d'insertion socio-professionnelle et d'économie sociale situé à La Louvière. Plus d'infos : www.lespimentsdefati.be

9. **Utopi – Kombucha**

UTOPI Kombucha est une boisson fermentée fabriquée localement à base de tisane et de thé et aromatisée avec des ingrédients originaux issus de cueillettes sauvages et cultures respectueuses du monde vivant, le tout servi en vrac ou bouteilles consignées, transporté sans pollution et disponible en échanges de services ! <https://utopi.be/>

10. **Ma Forêt – Sève de bouleau**

MAFORET est un projet de récolte de plantes sauvages et de cultures en sous-bois. Sa première production est la sève de bouleau pure et fraîche, récoltée dans une belle forêt wallonne de 9 hectares, traitée avec amour et respect. Ils récoltent aussi de nombreuses plantes, pour composer quelques belles tisanes et autres petits pots! <https://www.maforet.be/>

11. **Paintintin** – Martin de Patoul - **Pain**

Martin quitte la coopérative Graines de vie pour voler de ses propres ailes... Il souhaite continuer à vendre dans les Gasap

12. **Graines de vie – Boulangerie** : **Pain**.

Une nouvelle boulangère se met aux fourneaux chez GDV, et continue à fournir les Gasap

13. **Pain Levé** – **Pain**

Le Pain Levé est une boulangerie artisanale, autogérée et militante. L'équipe propose du pain au levain, de qualité, avec un système de prix différenciés pour que les petits comme les grands budgets puissent profiter de pains délicieux et sains ! Tout est fabriqué par l'équipe dans son atelier de Schaerbeek.