

contenu des paquets

sous réserve de modifications éventuelles

Petit panier de légumes bio:

Laitue feuille de chène: de groene grond

Carottes: Belgique

Pleurote: van Ysacker

Pommes à cuire: La Belgique

Topinambour: de lochting

Grand panier de légumes bio:

Poireau: de lochting

Panais: de lochting

Céleri coupe: de groene grond

Carottes: Belgique

Pleurote: van Ysacker

Chou blanc: zilverleen/Inagro

Concombre: La Belgique

Petit panier mixte bio:

Laitue feuille de chène: de groene grond

Pleurote: van Ysacker

Topinambour: de lochting

Céleri rave: het zilverleen

Kiwi: La Grèce

Mandarine: L'Italie

Grand panier mixte bio:

Poireau: de lochting

Betterave rouge: Belgique

Laitue feuille de chène: de groene grond

Pleurote: van Ysacker

Concombre: La Belgique

Kiwi: La Grèce

Mandarine: L'Italie

Panier de fruits bio:

Kiwi: La Grèce

Mandarine: L'Italie

Orange: L'Espagne

Pomme jonagold: La Belgique

Pomme de terre sarpo mira:

5 kg: 5.17€

Oignon: 3 kg: 3.85€**Tout est d'origine biologique contrôlée****Un pont trop loin? L'histoire de développement, de force et de qualité de vie**

Un petit rafraîchissement pour les anciens clients de Julienne depuis 5 ans et pour les nouveaux clients de BioBello.

Décembre 2010, De Lochting Izegem.

Les mots 'crise économique', que l'on entend toujours, apparaissent à tout bout de champ. A ce moment-là, avec la même histoire des 'ponts', on a voulu expliquer non seulement la problématique de la crise pour l'embauchage dans le circuit régulier, mais également l'économie sociale.

S, un jeune homme de 35 ans, travaillait depuis quelques années – après une longue période d'isolement dans sa maison parentale, à cause d'une problématique d'angoisse pour l'angoisse – dans le centre d'assistance par le travail 'Den Tatsevoet' à Izegem. Après une période d'essai et avec beaucoup de peine (de l'hyperventilation), S a réussi finalement d'atteindre le projet d'économie sociale 'De Lochting' à Izegem, qui était situé plus loin de sa maison parentale. Là, il peut se mettre de façon autonome à un autre genre de boulot et qui sait... S rêve depuis longtemps d'un job rémunéré. Comme on sait tous, le bonheur de l'homme est inhérent à la qualité de sa vie, déterminée par trois piliers : le domicile, le travail et les loisirs.

Assez vite, il s'est avéré que S disposait des compétences nécessaires pour réaliser son rêve, mais un contrat de travail en tant que travailleur social avec rémunération ne lui pouvait être attribué qu'à De Lochting à Roulers.

Les mois qui suivaient, on a tourné avec S le film flamand « les 4 ponts ». Sous la devise : 'En le réalisant ensemble, on aura plus de succès qu'en en parlant tout le temps', on a monté tous les ponts le long du canal Izegem-Roulers à vélo, semaine après semaine. Le dernier pont, le pont 'Bruane' a résisté le plus. Après quelques mois, le but est atteint : un embauchage payé à l'atelier social à Roulers. Toutefois, le stress avant et pendant une journée de travail à Roulers s'avérait trop grand.

Heureusement, on connaissait entre-temps les compétences de S. De plus, on a constaté l'avance des nombreux programmes télévisés de cuisine qui attirent de plus en plus souvent l'attention vers les légumes oubliés comme le panais. Ainsi, l'infrastructure existante ne pouvait pas suivre la demande et le conseil d'administration a décidé de construire un eco-hangar à Izegem, où S a trouvé maintenant une place fixe en tant que 'panaïssier maison'. Soit comme étape intermédiaire, soit comme terminus temporaire.

Ces trois dernières années, S circule entre les collaborateurs accompagnés au travail et l'article 60, comme seul travailleur social. Même avec des périodes plus difficiles...

Printemps 2014

S et nous, est-ce qu'on est déçus ? Un peu peut-être, puisqu'il est vrai que – tout comme les cyclistes du cyclo-cross – on s'était entraîné beaucoup et on avait tout fait afin de gagner, mais les cent derniers mètres, on a eu un pneu crevé. On n'a pas gagné, mais le progrès est immense.

Une des missions de l'économie sociale, n'est-elle pas d'offrir toutes les chances aux clients ayant des problèmes psychiques ou mentaux ?!

Bientôt, il arrivera un nouveau décret relatif au travail sur mesure. On se pose la question de savoir combien de montées de ponts la société voudra encore financer... ?

FiKriBe – l'équipe asbl De Lochting, situé à Izegem

Macaronis aux pleurotes et aux champignons-marrons

Ingrédients

500g de macaronis, 250g de pleurotes, 250g de champignons-marrons, 2 gousses d'ail pressées, 1 c. à soupe de jus de citron, 150g de tomates Roma coupées en deux, 3 c. à soupe de persil plat haché, 2 petits oignons émincés, de l'huile d'olive, du sel et du poivre fraîchement moulu

Nettoyer les champignons et les couper en quartiers.

Chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et y frire brièvement l'ail. Ajouter les champignons avec un peu de sel et de poivre et remuer calmement pendant 4 minutes.

Ajouter les morceaux de tomates et continuer à cuire pendant 2 minutes. Retirer la poêle du feu et ajouter le jus de citron, le persil et les petits oignons. Bien mélanger le tout.

Entre-temps, porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Ajouter un peu d'huile aussi. Cuire les macaronis al dente.

Laisser égoutter les macaronis dans une passoire.

Mélanger les macaronis et le mélange de champignons et répartir sur les 4 assiettes. Saupoudrer de poivre fraîchement moulu et de persil. Servir immédiatement !

Source: www.oesterzwammen.nl