

## Chaque année, les Consom'acteurs de la Hoegne...

### Organisent :

Fin septembre :

le pressage de pommes de nos vergers

Début novembre :

la fabrication artisanale de choucroute

Fin février : le pressage collectif de noix

### Collaborent :

À « Echange de savoir-faire éco-durables » : conférences et ateliers avec des associations locales : « zéro déchets, fabrication de produits d'entretien, de produits cosmétiques, d'emballages réutilisables, de pain, de soupes, etc... »

### Centralisent :

Le « Sauvetage des batraciens sur nos routes » (fin février à fin mars)

La « Lutte contre la Balsamine de l'Himalaya (plante invasive, juillet / août)



Que faire...

D'une chaise au pied branlant ?

D'un grille-pain hors d'usage ?

D'un pull troué aux mites ?

D'un nichoir percé ?

D'un vélo rouillé ?

D'un fer à repasser qui fuit ?

De vaisselle ou de jouets cassés?

**Ou encore, comment profiter au maximum des fonctions d'un ordinateur et/ou d'un smartphone ?**

**Changer ? Jeter ?  
Pas question !**

**On tente de les remettre en état  
au Repair Café.**

**Devenons acteurs  
de notre consommation !**



Editeur responsable : Eva Franssen Chafour 25A 4845 Jalhay 0499248363

**« Les producteurs et commerçants locaux ont besoin de nous, chaque petit pas compte »**

**Les Consom'acteurs  
de la Hoegne...**



### Dates ? Lieux ?

Suivez nous sur **Facebook** :

Repair Café de Jalhay-Sart-Solwaster



- Mangent bon, sain, juste et local
- Organisent l'utilisation et la transformation des produits de nos vergers
- Diminuent les déchets
- Luttent contre l'obsolescence programmée des objets
- Participent à la diminution de Co2 et à la lutte contre les changements climatiques

## Les Consom'acteurs de la Hoegne...

ont mis sur pied le **Groupelement d'Achat de Jalhay-Sart** pour :

- Offrir des produits de qualité dans le respect des travailleurs de la terre
- Remettre au goût du jour les légumes oubliés
- Privilégier les produits laitiers et l'élevage local
- Minimiser les emballages
- Rationaliser le transport
- Rechercher des producteurs locaux et les encourager à s'organiser

**Il participe ainsi activement au maintien d'une agriculture locale, durable, à l'échelle humaine**

*« Luttons contre le Covid 19 en évitant trajets inutiles et files d'attente »*

## Le Groupelement d'Achat de Jalhay-Sart

collabore avec divers producteurs et fournisseurs locaux suivant les opportunités.

### **Préparations à base de plantes et fruits locaux :**

Viviane Lamy / Hèvremont

### **Maraîchage :**

tels qu'Invent'Terre / Limbourg

### **Produits laitiers :**

Ferme Schneider / Charneux Jalhay

### **Elevage :**

Poulets Bastin / Francorchamps

### **Épicerie locale :**

Comptoir du Loup / Solwaster

### **Zéro déchets :**

A Vrac Adabra épicerie mobile / Bansions

### **Cosmétiques naturels :**

Copaïba / Spaloumont

*« Changer nos habitudes ? Pas très compliqué ni forcément plus cher ! »*

Le Gac de Jalhay assure le dépôt pour :

- **Nos Racines** plate-forme de distribution de produits régionaux - nosracines.be
- **Point Ferme** coopérative d'agriculteurs liégeois à finalité sociale - pointferme.be

Les Consom'acteurs se répartissent les différentes tâches (mise en ligne produits, transport, préparation colis, trésorerie, visites producteurs...) selon leurs disponibilités dans un climat convivial et solidaire.



<https://gac-jalhay.repanier.be/fr/>  
Contact : [repanier.gac.jalhay@gmail.com](mailto:repanier.gac.jalhay@gmail.com)  
gsm : 0499 24 83 63

**Salle paroissiale derrière l'église de Jalhay les jeudis de 18h30 à 19h30 !**

