



Lettre d'information Octobre Flietermolen

Accrochez-vous, nous avons beaucoup à vous raconter.

1 Collaborateurs du Flietermolen

- Bienvenu Bert Neukermans de Linkebeek. Il exploitait jadis son propre champ de légumes à Herne. Maintenant il est un formidable assistant meunier. Bert est d'un calme olympien, il est excellent organisateur et apporte un grand rayon de soleil dans la maison; et oui il est le fils de Dirk Neukermans.
- Bienvenue Lien Vangelder de Herfelinghe. Grandie à la ferme, elle travaillait auparavant comme ergothérapeute et se lance maintenant dans une nouvelle aventure. Sûrement un nouveau défi passionnant l'attend.
- Bienvenu Koen Vereertbrugghen d'Essenbeek. Chanteur professionnel et à partir de maintenant il mettra la main aux fourneaux dans le Flietermolen. Il est déjà d'une grande aide pour moudre, livre les commandes aux

Et...

- Entre temps Katrien a accouché d'une ravissante petite fille, nommée Ayla. Toutes nos félicitations à Katrien. En janvier elle reprendra le travail.

2 Nouvelles meules



Enfin, les pierres du moulin tournent!!!.L'année passée nous avons recueilli par financement participatif 7.445€. Par cet énorme soutien nous pouvons maintenant offrir de la farine de froment, d'épeautre et de seigle moulue sur pierres/moulue à la meule. **Merci aux participants!** Nous en sommes fiers et remercions Julian et Dirk pour la grande rénovation des pierres.

Leur patience a été mise à rude épreuve par le fait que les pierres se sont faites attendre.

3 Quel mélange?

Bientôt nous pourrons offrir un mélange de différentes sortes de céréales. Quel mélange désirez-vous? Dites-le nous. Froment, épeautre, seigle, orge, engrain, sarrasin, grains de lin, pépins de tournesol, pépins de potiron? Un "mélange local" sera limité au froment, à l'épeautre, au seigle et/ou à l'avoine.

4 Avoine

Déjà depuis longtemps nous rêvons de notre "avoine-bio" local. Grâce à Hof Seghers et Robert Lisart nous pourrons offrir dans un bref délai de l'avoine fraîchement écrasée. Nous vous tenons au courant de l'offre.

5 La Ruche

Saviez-vous que nous participons au marché des produits locaux de La Ruche? C'est très simple: sur internet vous choisissez et payez vos produits, ensuite vous pouvez les reprendre à un endroit où quelqu'un a installé une ruche. Nous participons à La Ruche d'Enghien, Anderlecht et Sully.

6 Nouveaux clients:

Nous avons un éventail de “différents” clients: boulangers, traiteurs, magasins, meuniers et boulangers personnels (à la maison). Tous nous donnent leurs très précieuses impressions. Cela va de “tres bon” à “il y mieux”. Nous les en remercions.

- **OHNE** : des magasins qui offrent des produits naturels et en vrac. Nous livrons à Zwalm et à deux endroits a Gand.
- **Oxfam** (Halle/Beersel): depuis le mois d’octobre vous pouvez également acheter notre farine dans les magasin Oxfam (Wereldwinkel) de Halle et de Beersel.
- **de Speiboederij** (Sint-Lievens-Esse) : un magasin de ferme et boulanger, fournit du pain au Bar Nature à Grammont.
- **Les racines** (BXL). un resto-magasin fait des pâtes avec notre épeautre.
- **Witlov** (Jette). un traiteur qui fait usage de notre farine et de notre reboulet pour biscuitset pour fonds de tartes.
- **Bo & Co** (Leuven). la boulangère Marjolijn Bloemmen pétrit manuellement du pain au levain et le cuit dans un four à bois. Elle a fait moudre chez nous des anciennes variétés de céréale.
- **Fleur bon le pain** (Hennuyères). une boulangerie de ferme gérée par Françoise et Michel; Flietermolen a moulu leur propre assortiment de céréales.
- **Graines du Curieux**. nous moulons pour eux du sarrasin (blé noir) et de l’engrain.
- Pour la première fois nous moulons quatre sortes de “céréales-bio” sur pierres/à la meule. Moudre fait parti du projet “tradition dans le collimateur” de Tijds Boelens, un fermier-bio avec une préférence pour les anciennes céréales.
- Deux fermiers nous achètent des produits résiduels: Hondekyn, fermier de Silly nous achète le reboulet et le fermier Vangelderden le son.

7 Crêpes

On n’hésite pas de souligner qu’on peut faire des crêpes délicieuses avec notre farine d’épeautre. Les mois passés nous étions régulièrement sur les marchés pour les laisser déguster. Nous en avons faites sur le marché local de Erwtjes en Knollen, lors d’une fête dans le couvent des Dominicaines, pour Votre fanfare à St.Pieters-Kapel, sur le marché d’échanges de la KVLV et à La Ruche d’Enghien.

8 Travaux de rénovations

Travaux au moulin et dans la maison.

- Beaucoup de volontaires ont enduit de chaux les murs à l’intérieur. C’était un travail fastidieux et dur dans ces jours de grande chaleurs!! **Merci à tous les bénévoles courageux.**
- L’ancienne annexe de la maison a été démolie. Les murs sont composés de blocs de chanvre, cela donne une sensation agréable. Bientôt on aura une nouvelle cuisine, douche et WC. Ainsi nous correspondrons aux exigences et règles de la sécurité alimentaire et il y aura de l’espace pour des ateliers.



9 Midget (poule naine)

En juillet nous avons observé une poule naine a Imde (Wolvertem) près de la meunerie Salens. Cela donnait un sentiment de retrouvailles .Deux frères et une sœur ont passé leur vie dans cette meunerie. Mais à l'âge de la pension ils étaient obligés ,malgré eux, d'arrêter le lourd travail. La meunerie est maintenant fermée mais ensemble nous cherchons des solutions pour rouvrir littéralement les portes.

10 Odoo

Vendre des céréales c'est bien plus que moudre et couder des sacs. Pas mal de choses s'ajoutent contrôle du stock, facturation ,traçabilité pour contrôle bio et sécurité alimentaire, etc... Pour travailler plus efficacement nous avons acheté un programme logiciel Odoo. C'est un système ERP qui nous épargnera beaucoup d'heures de travail et frustrations.

11 Finalement ...bon appétit à tous et à toutes



Un bonjour amical de toute l'équipe du Flietermolen.

Bert, Cathy, Dirk, Julian, Katrien, Koen et Lien.