

# LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

JUIN 2010 / Semaine n° 27

## Brèves des champs

### Les circuits courts associatifs et coopératifs HISTORIQUE

Dans les années soixante, au Japon, des mères de familles s'inquiétèrent des conséquences de l'intensification de l'agriculture, et eurent le sentiment d'empoisonner leurs enfants en les nourrissant. Elles décidèrent alors de se regrouper et de passer un contrat avec un agriculteur : en échange de la garantie d'achat de toute sa production à l'avance, l'agriculteur s'engagea à cultiver sans produits chimiques. Ainsi naquirent les premiers "Teikei", que l'on peut traduire par "mettre le visage du paysan sur les aliments" Ainsi apparurent les premières « AMAP » qui, arrivèrent en France à la fin des années 90 ! En 2001 Alter Conso, association puis SCIC réunit 4 collèges (consommateurs, producteurs, salariés et sympathisants) avec un même objectif autour d'un échange le plus direct possible de produits de qualité entre producteurs et consommateurs . Seront ensuite créés Croc'ethic et l'Arbrà légumes ces trois structures fonctionnent, comme les AMAP, sur un système d'abonnement qui permet aux producteurs de connaître sur les 6 mois de la saison suivante à quel niveau se situeront leurs ventes et ...leur trésorerie ! Des frais de fonctionnement de l'association sont ajoutés au prix des produits par le biais d'un pourcentage versé par les adhérents. Comme dans les AMAP, le prix des produits est étudié avec soin pour à la fois permettre aux producteurs de bénéficier d'un revenu correct et de maintenir une agriculture de qualité et aussi de garantir des prix accessibles à un maximum de consommateurs .

**@deuxpasdeschamps** créé en 2007 est un projet associatif qui repose sur des valeurs et une philosophie très proches . Il est porté par l'ARDEAR et deux associations d'insertion ; Le CA est constitué d'une majorité de paysans qui se sont engagés sur la charte de l'Agriculture Paysanne .Outre les projets d'insertion sur lesquels ils ont décidé de travailler, les paysans à l'origine du projet décident de proposer **une démarche innovante et encore expérimentale** : La commande des produits de leurs fermes **sur internet , sans abonnement et distribués au plus près des lieux de vie ou de travail ; Nous verrons dans le prochain « panier de Nouvelles fraîches » les objectifs, les contraintes, les enjeux et le rôle des consommateurs tels que nous le voyons dans la pérennisation de cette expérience** . Et nous espérons vivement que vous apporterez votre propre contribution à cette réflexion !

Bonne semaine !

### Paniers de légumes et Paniers de fruits: compositions provisoires

**Petits variés:** 400 g de haricots, 900g de p. de terre rondes nouvelles, 600 g de courgettes , 1 tête d'ail frais, 1 salade, 500g de choux pointus

**Grands variés :** 700 g de haricots, 1 kg de p. de terre rondes nouvelles, 600 g de courgettes , 1 tête d'ail frais, 2 salades, 1 kg de choux pointus

**Paniers simples:** 500 g de haricots, 1,2 kg de p. de terre rondes nouvelles, 1 salade, 1 kg de choux pointus

**p'tit fruité :** Fraises (250 g) Abricots (700 g) Cerises (600 g)

**grand fruité :** Fraises (500 g) Abricots (1 Kg), cerises AB (800 g)

Et comme d'habitude, le panier d'échange sera là pour adapter les paniers au goût de chacun



Association Insertion et Terroirs - 64 avenue du 8 mai 1945 - 69 960 CORBAS  
Tél / Fax : 04 72 50 71 63 - Mail : [contact@adeuxpasdeschamps.com](mailto:contact@adeuxpasdeschamps.com)

### Les chiffres de la semaine

Dernière distribution : 162 paniers !  
C'est super l'Été mais...ça fait chuter le nombre de paniers commandés !

Alors il fait beau, il fait chaud et les légumes et les fruits sont de plus en plus beaux !  
Bien sûr on est ravis pour ceux d'entre vous qui commencent à profiter des vacances et des week ends de balade ; mais si en partant, chacun d'entre vous pense à faire connaître nos supers paniers à un chanceux qui reste à Lyon, l'été sera encore plus beau pour nous et surtout pour les paysans de l'association !

**PS Au fait, vous pouvez commander 5 semaines à l'avance .....**

### Idée recette

#### Pommes de terre nouvelles et oignons nouveaux sautés au thym

**Ingédients (4 personnes)** 700g de petites pommes de terre nouvelles, 200g d'oignons nouveaux, 1 cuillère à soupe de feuilles de thym fraîche, 1 cuillère à soupe d'huile végétale, 50g de beurre, poivre et fleur de sel.

#### Préparation

Brossez les pommes de terre sous l'eau claire, puis essuyez-les dans un torchon.

Supprimez les extrémités des oignons, rincez-les et essuyez les.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse avec l'huile. Ajoutez les pommes de terre, et faites les sauter pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles commencent à être dorées et à pouvoir être piquées à la fourchette.

Ajoutez les oignons, le thym et une grosse pincée de fleur de sel. Poursuivez la cuisson une dizaine de minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les oignons soient cuits.

Poivrez, salez une nouvelle fois.