

# LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Mars 2011 / Semaine n°13

## Brèves des champs

### Salut Pierre !

Pierre vient de quitter @deux pas des champs ! Le conseil d'administration, l'équipe et lui même auraient bien aimé que l'aventure continue ! Mais, pour l'instant, l'association est obligée d'avoir recours à des contrats aidés qui durent maximum 2 ans et...on est arrivés au bout ! On le remercie pour tout ce qu'il a fait et qu'il fait encore pour l'association ( Si on est bien connus, notamment dans le quartier de la Guillotière, on le lui doit en grande partie ! )

on lui souhaite bonne chance pour la suite, dans sa recherche d'emploi dans le réseau de l'agriculture paysanne et de l'agrobiologie qui le passionnent mais aussi autour du son puisqu'il est créateur son pour le spectacle vivant, auteur compositeur pour le cinéma d'animation et coordinateur artistique pour un collectif de réalisation sonore, le zèbre et la mouette

<http://www.myspace.com/warzazatte>, <http://www.lezem.net/>

Bienvenue à Laure qui le remplace et qui, comme le veut l'usage se présentera dans le panier de Nouvelles fraîches de la semaine prochaine .

### Communiqué de la Confédération paysanne au sujet de la vaccination obligatoire contre la FCO

La vaccination contre la FCO, c'est comme la campagne de vaccination contre la grippe H1N1, mais en pire : elle est obligatoire et ceux qui ne s'y plient pas sont de dangereux hors-la-loi !

Jeudi prochain au Tribunal à Lyon un éleveur qui a refusé une mesure nationale orchestrée par les laboratoires pharmaceutiques !

Pour plus de renseignements sur ce sujet, vous pouvez consulter les sites suivants :

<http://www.collectif.org/> <http://www.giezoneverte.com/dossier-special-fco.php>

### Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

**Petits variés:** 600g de carottes, 600g de choux de Bruxelles, 500g d'endives, 600g d'épinards, 600g de poireaux, 1 salade, 300g d'oignons.

**Grands variés:** 800g de carottes, 800g de choux de Bruxelles, 800g d'endives, 800g d'épinards, 800g de poireaux, 1 salade, 500g d'oignons.

**Tout p'tit panier:** 400g de carottes, 400g de choux de Bruxelles, 400g d'endives, 400g d'épinards, 1 salade, 200g d'oignons.

**P'tit fruité :** Poires (700g), Pommes golden ou gala (800g), Kiwis AB (600g), 1 barre de nougat (50g).

**Grand fruité:** Poires (1,3kg), Pommes golden ou gala (1,2kg), Kiwis AB (1,1kg), 1 barre de nougat (50g).



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 12

Dernière distribution : **178 commandes**

Avec le Printemps, on a encore plus envie de légumes et de fruits frais ! Patience ! Le soleil contribue à faire venir les légumes de **Printemps** qui se font toujours trop attendre ! Votre patience sera récompensée par leur **saveur**, toujours au rendez vous quand on respecte le **rythme des saisons** !

Surprise dans le panier de fruits ! Une barre de **nougat** fabriqué dans à la ferme du Moulin des Chartreux par David, qui nous fournit aussi du fromage de chèvre . Cette fois, ce sont ses **abeilles** qui ont bien travaillé et un petit secret de fabrication lui a permis cette fois de vous concocter un nougat toujours tendre mais qui colle beaucoup moins et est donc plus facile à déguster !

Bonne semaine !

### Idées recettes

#### Soupe d'endives au lard

Recette traditionnelle du Nord de la France

#### Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 800g d'endives
- 1L de bouillon de légumes ou 1 cube
- 60g de comté
- 120g de poitrine salée
- sel et poivre

#### Préparation :

Râper le comté. Nettoyer les endives en prenant bien soin d'en ôter le pied pour éviter l'amertume, puis les couper en tronçons de 2cm d'épaisseur et les faire cuire dans le bouillon de légumes poivré pendant 30 min.

Pendant ce temps, découper la poitrine salée en petits dés. Les faire cuire, sans matière grasse, dans une poêle antiadhésive bien chaude, 5 à 7 min. Égoutter les lardons et les ajouter à la soupe.

L'ajout de sel n'est pas forcément nécessaire ; car la poitrine est déjà salée. Juste avant de servir, ajouter le comté.

(D'après Par ici la bonne soupe !, Serge de Thaeys, ed Terre vivante)

Bon appétit !