

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Avril 2011 / Semaine n°15

Nouvelles des champs

RACCOURCIcomme..... circuits courts,

Le collectif RACCOURCI dont fait partie @deuxpasdeschamps est né en 2008 d'une préoccupation commune de rassembler les acteurs des circuits courts de la région qui soutiennent et revendiquent une **agriculture citoyenne et territoriale**. Cela se décline concrètement dans une démarche de **transparence sur la réalité des pratiques agricoles** et dans des valeurs de solidarité entre les acteurs et de responsabilité en terme de production et de consommation. Cette agriculture se situe dans un territoire, ce qui garantit **une production et une consommation locales** -

Pour y parvenir, le collectif se réfère aux principes de l'agriculture paysanne: http://www.fadear.org/index.php?option=com_content&view=article&id=51&Itemid=85

et de l'agriculture biologique (« Sous le terme générique d'agriculture biologique, sont comprises la biodynamie, la permaculture, et toutes les formes d'agriculture biologiques reconnues comme telles par les pouvoirs publics ». Source FNAB <http://www.fnab.org/>)

Chaque structure formalise un système qui garantit que les producteurs sont engagés dans une démarche de progrès vers l'agriculture paysanne et l'agrobiologie . (Pour @deuxpasdeschamps, il s'agit du diagnostic d'agriculture paysanne)

Pour les membres du Collectif RACCOURCI, la distribution de produits locaux est le moteur d'un changement de logique économique. Elle n'est pas une simple opportunité de développement économique s'appuyant sur un phénomène de mode. Notre démarche n'a de sens que si elle s'inscrit dans l'économie sociale et solidaire : la participation plus que la consommation, les hommes plus que les bénéfices, la solidarité plus que la concurrence, ce qui implique notamment La non lucrativité (impartageabilité des réserves, du résultat et pas de rémunération du capital). Et donc, des projets associatifs ou coopératifs .

<http://www.raccourci.org/>

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Petits variés : 300g de betteraves, 600g de carottes, 500g d'endives, 600g d'épinards, 1 botte de navets nouveaux, 1 botte de persil, 1 salade.

Grands variés : , 500g de betteraves, 900g de carottes, 900g d'endives, 900g d'épinards, 1 botte de navets nouveaux, 1 botte de persil, 1 salade.

Tout p'tit panier : 200g de betteraves, 500g de carottes, 500g d'endives, 500g d'épinards, 1 salade.

P'tit fruité : Poires (600g), Pommes golden ou gala (500g), Kiwis AB (500g), 1 confiture Ferme d'Arfeuille 250g.

Grand fruité : Poires (1kg), Pommes golden ou gala (1kg), Kiwis AB (900g), 1 confiture Ferme d'Arfeuille 370g.

Les chiffres de la semaine 14

Dernière distribution : **178 commandes**

Épinards, radis et navets nouveaux ! Ça sent le début de Printemps Un peu plus tard dans la saison ce seront les pommes de terre et les carottes nouvelles , les petits pois , puis les premières courgettes ; **encore un peu de patience ils poussent à leur rythme...et arriveront ...à point** . La semaine dernière vous aviez commandé **196 paniers** , cette semaine **178**, et si ensemble on franchissait les **200 pour celle qui arrive ?**histoire d'encourager nos paysans qui travaillent encore plus dur en cette saison !

Idées recettes

Salade de betteraves crues (recette conseillée par Catherine)

Ingrédients (pour 4 pers) :

- * 3 betteraves rouges crues
- * 12 noix
- * 1 gousse d'ail écrasée
- * 2 CS d'huile
- * 1 CS de jus de citron
- * 1 échalote émincée
- * Sel

Préparation :

- 1- Lavez les betteraves, grattez-les bien et épluchez-les ; râpez-les au-dessus d'un saladier.
- 2- Ouvrez les noix et concassez-les.
- 3- Mélangez l'ail avec le sel et le jus de citron ; versez l'huile et battez légèrement.
- 4- Humectez la betterave de la sauce, ajoutez l'échalote et les noix, puis tournez juste avant de servir.

On peut ajouter avec aussi des carottes râpées moi, je mets un petit filet d'huile de noix par dessus

Bon appétit !

