

# LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Mai 2011 / Semaine n°20

## Brèves des champs

### Une riche expérience qui se termine...

Et bien ça y est, j'arrive au terme de mes 2 ans au sein d'@ deux pas des champs. C'était mon premier boulot, et je ne pouvais espérer mieux. Un projet associatif tout à fait en cohérence avec mes idées, un poste intéressant car varié et avec des responsabilités, et central car une des parties importantes était de faire le lien entre les producteurs et les consommateurs. De plus, quand je suis arrivée, l'association en était vraiment à ses débuts, il y avait donc pas mal de choses à mettre en place. C'est du boulot, mais ça motive énormément.

Bref, on peut dire un bilan très positif de mon côté !

Maintenant parlons de la suite. A la fin du mois, je quitte Lyon pour le Puy de Dôme. Avec mon ami nous y retapons une vieille maison en pierre (si jamais vous vous ennuyez...). Ça aussi c'est du boulot mais c'est super motivant. Nous quittons le centre ville de Lyon pour aller poser nos valises dans un hameau où nous allons doubler la population en arrivant !

Ensuite, j'ai pour projet de partir à la rentrée prochaine en mission humanitaire. J'ai fait la formation de logistique humanitaire de Bioforce à Venissieux avant de rejoindre @ deux pas des champs. Je n'ai pas encore trouvé donc je ne peux pas encore vous dire où je serai. A priori, je vais essayer de partir en Afrique de l'Ouest. Par contre, une chose est sûre, je veux trouver une mission qui reste dans le domaine de l'Agriculture. Je m'intéressais déjà à notre mode d'alimentation, mais depuis mon passage ici, je suis totalement convaincue que le mode d'agriculture que nous choisissons a une influence énorme sur tout le reste. Il faut soutenir une agriculture familiale, locale et de saison.

Bonne continuation à tous et longue vie à @ deux pas des champs

!Mathilde

### Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

#### Les paniers de légumes sont bio cette semaine

**Petits variés :** 600g de pommes de terre nouvelles, 500g de petits pois primeurs, 500 g de poirettes, 1 botte oignon blanc , 1 salade

**Grands variés :** 800g de pommes de terre nouvelles, 500g de petits pois primeurs, 500 g de poirettes, 1 botte oignon blanc , 1 salade

**Tout p'tit panier :** 400g de pommes de terre nouvelles, 400g de petits pois primeurs, 400 g de poirettes, 1 salade

**P'tit fruité :** Cerises (500 g) Fraises (500 g) Pommes golden ou gala (500g), Kiwis AB (400g)

**Grand fruité :** Cerises (1 kg) Fraises ( 500 g) Pommes golden ou gala (1kg), Kiwis AB (700g)



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

### Les chiffres de la semaine 19

Dernière distribution : **175 commandes**

#### Des nouveautés cette semaines :

- Les œufs d'Edith ont enfin le label bio.
- David nous propose des Miel'flan (flan au lait de chèvre, œufs et miel) t
- Et toujours les petits nouveaux de Martine Chipier (en bio) : la pyramide cendrée et la pyramide coriandre.

Et ....

**Les cerises arrivent dans les paniers !**

## Idées recettes

### UN DELICIEUX CLASSIQUE !

#### Pommes de terre nouvelles à l'ail et au romarin

##### Ingrédients (4 pers):

**700 g de pommes de terre nouvelles, pas trop grosses (nettoyées, non pelées et coupées en deux dans le sens de la longueur) Huile d'olive 25 g de beurre doux 1 gousse d'ail, épluchée et émincée 1 ou 2 brins de romarin frais Sel fin Poivre noir du moulin**

##### Préparation:

Disposer le beurre avec un bon filet d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive. Faire chauffer à feu moyen et mélanger jusqu'à la fonte complète du beurre dans l'huile. Y ajouter l'ail émincé, les demi-pommes de terre et le romarin. Saler et poivrer puis bien mélanger tous les ingrédients. Couvrir ensuite partiellement la poêle et laisser cuire 20 à 25 mn ; jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées à l'extérieur et tendres et fondantes à cœur. Remuer régulièrement en cours de cuisson. En fin de cuisson, retirer le (ou les) brin(s) de romarin de la poêle, ajuster l'assaisonnement (si nécessaire) et servir bien chaud aussitôt, en accompagnement.