

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Octobre 2011 Sem 41 jeudi vendredi

Nouvelles des champs

Agriculture paysanne

L'ARDEAR, qui, avec l'association Estime, a été à l'origine du projet @deuxpasdeschamps est une association régionale au service des paysans, rattachée à un réseau national, la FADEAR. Ce réseau d'associations a été créé en 1984, pour accompagner les paysans porteurs d'actions de développement, pour les aider dans leur réflexion, et pour les former à des pratiques plus économes, respectueuses de l'environnement et créatrices d'emplois ruraux et agricoles.

L'ARDEAR a une activité orientée sur trois pôles :

- ✓ la formation des paysans et des acteurs de développement
- ✓ le développement de l'**agriculture paysanne**,
- ✓ la fédération des associations adhérentes

Qu'est ce que l'Agriculture Paysanne ?

Le désastre du productivisme a amené une réflexion sur l'évolution du monde rural et sur le rôle du paysan dans la société. Appuyé sur le terrain par des pratiques opposées au "modèle dominant", cette réflexion a abouti à la mise en place d'un travail finalisé par la **charte de l'agriculture paysanne** qui définit des critères d'appréciation de l'organisation d'une ferme, à travers des critères d'autonomie, en particulier par rapport aux aides de l'Europe, de qualité des produits, de travail avec la nature, et de développement local, en suivant la définition donnée à l'agriculture paysanne:

L'agriculture paysanne doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain.

Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous.

L'agriculture paysanne c'est aussi le refus d'une agriculture à deux vitesses, avec d'un côté une agriculture à vocation exportatrice et de l'autre une petite agriculture à laquelle seraient dévolues les fonctions d'entretien de l'espace rural.

Qu'est-ce que la charte de l'agriculture paysanne et son logiciel ?

La charte de l'agriculture paysanne et le logiciel qui traduit son analyse sont 2 outils complémentaires qui permettent d'analyser les *systèmes de production des fermes, à travers le prisme que définit l'agriculture paysanne.*

Pour chaque thème, il existe des **critères d'analyse**, et pour chaque critère, des **indicateurs qualitatifs ou quantitatifs** qui permettent le diagnostic.

Pour information, les producteurs de notre association ont tous ou sont en phase de faire ce diagnostic, disponible sur les fiches fermes de notre site internet.

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Légumes de Daniel Ducreux

Petits variés (11 €) : 400g carottes, 1 céleri branche, 500g choux romanesco, 1,2kg courge, 1 bouquet plante aromatique, 1 salade, 500g tomates.

Grands variés (15 €) : 750g carottes, 1 céleri branche, 800g choux romanesco, 1,5kg courge, 1 bouquet de plante aromatique, 1 salade, 1,2kg tomates.

Tout p'tit panier (7 €): 300g carottes, 500g choux romanesco, 0,8kg courge, 1 bouquet plante aromatique, 1 salade, 400g tomates.

Très grand varié (20€) 750g carottes, 1 céleri branche, 800g choux romanesco, 1,5kg courge, 1 bouquet plante aromatique, 1 salade, 1,2kg tomates, 700g haricots.

Fruits de Marc Besseas, Damien Lentier et Régis Ressicaud

P'tit fruité : 700 g de poires, 700 g de pommes **AB**, 350g de châtaignes, 1 jus mélange 2 fruits

Grand fruité : 1,2 kg de poires, 1,2 kg de pommes **AB**, 700g de châtaignes, 1 jus mélange 2 fruits



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

Sem 40 : 160 paniers

Les châtaignes sont enfin arrivées!

C'est le moment de cuisiner des gâteaux de châtaignes au chocolat, ou simplement de les faire griller au four, à défaut de poêle ou de cheminée!

Pensez bien à inciser l'écorce avant de les faire cuire

Idées recettes

Fromage blanc au radis noir

Ingédients

Pour un petit apéro pour 3 ou 4 personnes:

200 ml de fromage blanc fermier (**faisselle***)

du sel, du poivre

un petit radis noir rond, ou un tronçon de 3-4 centimètres d'un radis noir long
une cuillerée à soupe de pousses de roquette
des tranches de **pain semi-complet***

Préparation

- Eplucher le radis noir et le hâcher finement.
- Mélanger avec les autres ingrédients.
- Tartiner.

Tartine de radis noir

une tranche de pain, du beurre, du sel et quelques rondelles bien fines de radis noir.

*: Vous pouvez utiliser les faisselles de Martine et le Pain de Denis, et bien sur les radis noirs d'Eric!