

# LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Octobre 2011 Sem 44 jeudi vendredi

## Nouvelles des champs

LA PROPRIÉTÉ AGRICOLE: UNE DES COMPLEXITÉS DU MÉTIER D'AGRICULTEUR

Je vous propose cette semaine de vous faire découvrir une caractéristique importante des fermes avec lesquelles nous travaillons en posant la question: à qui appartiennent-elles?

En effet, une personne qui souhaite s'installer en agricole a plusieurs options: soit c'est une reprise familiale, avec un apport financier qui représente la part qu'il rachète à ses frères et sœurs, donc pas l'achat en totalité, comme lorsqu'un enfant rachète la part de la maison familiale aux autres enfants, soit c'est une installation hors cadre familial, la personne doit acquérir son outil de travail, l'exploitation agricole, en totalité, un peu comme on achète le capital d'une entreprise au départ.

Il doit alors souvent emprunter pour acheter ce capital, et investir dans du matériel, comme un chef d'entreprise.

Au cours de son activité, il va donc travailler en grande partie pour rembourser cet achat. Cependant, à la fin de sa carrière, il aura remboursé son prêt, et lui appartiendra son outil de travail, sa ferme, qu'il pourra céder afin de compenser sa retraite agricole\*.

Avec ce système de capitalisation, l'agriculteur travaille une grande partie de sa vie pour acheter un outil qu'il revendra à sa retraite, avec des risques financiers importants.

Heureusement, des structures commencent à se mettre en place pour ne pas obliger les personnes qui souhaitent s'installer en agriculture à s'endetter, en achetant des terres agricoles avec des fonds investis par des personnes étrangères qui choisissent d'investir dans des projets agricoles et en y installant des paysans, qui sont donc en location longue durée sur l'exploitation. Ce système permet à beaucoup de personnes de s'installer avec un moindre apport financier, car toutes les personnes qui souhaitent devenir des agriculteurs n'ont pas un âme d'entrepreneurs!

Le seul bémol à ce système: en fin de carrière, les personnes qui ont travaillé en location n'ont aucune compensation pour leur retraite, ils doivent donc quand même capitaliser pour pouvoir s'assurer une retraite en fin de carrière.

Choix cruciaux pour pouvoir devenir un producteur! Il peut paraître intéressant de connaître ces engagements que doivent faire les personnes qui peuvent ensuite se tourner vers des structures comme @ deux pas des champs pour leur commercialisation. En effet, notre système associatif géré par des agriculteurs leur permet de vendre leur production à un prix qui leur permet de mieux gérer ces questions de finance et de capital.

Enfin, si vous voulez connaître mieux les structures qui mettent en œuvre des démarches d'aide à l'installation, je vous donne l'adresse du site de la coopérative Terre de Liens, qui aide les personnes qui ont un projet agricole à trouver des fonds pour les financer:

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

\*: une retraite agricole est en moyenne 30% moins élevée qu'une retraite classique.

### Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

#### Légumes de Daniel Ducreux

**Petits variés (11 €):** 1 gousse ail, 400g betteraves, 1botte carottes, 700g choux vert, 500g haricots coco, 300g navet, 450g oignon, 300g poivron, 800g pomme terre.

**Grands variés (15 €):** 1 gousse ail, 500g betteraves, 1botte carottes, 1,5kg choux vert, 700g haricots coco, 400g navet, 500g oignon, 500g poivron, 1kg pomme terre.

**Tout p'tit panier (7 €):** 200g betteraves, 1botte carottes, 500g choux vert, 400g haricots coco, 200g navet, 200g oignon, 200g poivron, 400g pomme terre.

**Très grand varié (17€):** 1 gousse ail, 500g betteraves, 1botte carottes, 3kg choux vert, 700g haricots coco, 400g navet, 500g oignon, 500g poivron, 1kg pomme terre.

#### Fruits de Marc Besseas Régis Ressicaud et Michel Crozier

**P'tit fruité:** 950 g de poires, 900 g de pommes AB, 1 nectar Régis Ressicaud

**Grand fruité:** 1,7 kg de poires, 1,7kg de pommes AB, 1 nectar Régis Ressicaud

Sem 43 : 110 paniers

**Bonne semaine à tous!**

**Nous espérons que toutes les personnes inscrites au point de Chez Thibault vendredi 28 octobre ont réussi à trouver leur panier!**

### Idées recettes

#### lasagnes au chou vert

##### Ingrédients

- 1 gros chou vert
- 400 g de viande hachée
- 200 g de chair à saucisses
- 2 gros oignons
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 70 g de beurre
- 50 g de farine
- 1 l de lait
- 100 g de fromage râpé
- sel, poivre
- muscade

##### Préparation

Séparer les feuilles de chou, éliminer le trognon et faites cuire à découvert (10 min). Rincer les feuilles à l'eau froide et laisser égoutter (peut se faire la veille au soir). Peler et hacher les oignons, les gousses d'ail. Peler les carottes et râper à la râpe à gros grains.

Faire chauffer un 10-20 g de beurre dans une sauteuse, ajouter la viande et les légumes, laisser blondir. Saler et poivrer, laisser cuire une dizaine de minutes.

Préparer une béchamel pas trop épaisse : faire fondre 50 g de beurre, ajouter la farine et remuer. Quand le mélange prend couleur et forme des boulettes, ajouter peu à peu le lait en fouettant énergiquement pour éviter les grumeaux. Verser le reste de lait au fur et à mesure et laisser un peu épaissir à feu doux. Saler, poivrer et ajouter un peu de muscade.

Dans un plat à gratin mettre : un peu de béchamel, une couche de feuilles de chou, une couche de farce, une couche de béchamel...

Répéter ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.

Finir par une couche de feuille de chou, de la béchamel et le fromage râpé.

Faire cuire 30 à 40 min au four à 220°C (thermostat 7-8)

