

# LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Octobre 2011 Sem 47 Mardi Mercredi

## Nouvelles des champs

UN NOUVEAU SALARIE @ DEUX PAS DES CHAMPS



Bonjour, je suis Loïc Papillon le « petit » nouveau et je tiens à me présenter. Du haut de mes 31 printemps, j'arrive comme salarié dans l'association pour me préoccuper de son développement notamment en terme de promotion et de commercialisation.

Parlons un peu de moi. Originaire des coteaux du lyonnais (Mornant) et fasciné par les mystères de l'infiniment petit, j'ai d'abord été 5 ans technicien de laboratoire mais ... je n'étais vraiment pas à ma place. Éveillé par un engagement associatif visant à protéger l'environnement dans l'ouest lyonnais, j'ai souhaité en 2007 prendre un tournant professionnel pour avoir un métier qui ait du sens, un métier où je me sens utile. J'ai donc repris le chemin de l'école pour faire dans le Périgord une licence professionnelle en développement rural. Conscient que l'alimentation est un besoin primaire, de la nécessité de construire un monde économiquement durable et fin gourmet, j'ai opté pour le soutien à l'agriculture et plus précisément des circuits courts.

Après une mission de quelques mois dans le développement de l'oenotourisme dans le beaujolais, j'ai été ces deux dernières années l'animateur d'une association de producteurs fermiers dans le PNR du Morvan (Bourgogne). Voilà, vous savez tout. Ah non, j'oubliais une chose. Si vous me cherchez, c'est simple, je suis @ deux pas des champs !

Pour me contacter: [loic.papillon@adeuxpasdeschamps.com](mailto:loic.papillon@adeuxpasdeschamps.com)

### Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

#### Légumes de Didier Rouzier et Eric Crozier

**Petits variés (11 €)** : 500g carotte, 500g céleri rave, 800g courge, 350g échalotte, 300g mâche, 700g pomme terre, 1 salade.

**Grands variés (15 €)** : 600g carotte, 800g céleri rave, 1,1kg courge, 450g échalotte, 450g mâche, 900g pomme terre, 1 salade.

**Tout p'tit panier (7 €)** : 200g carotte, 300g céleri rave, 500g courge, 200g échalotte, 200g mâche, 300g pomme terre, 1 salade.

**Très grand varié (18,9€)** 600g carotte, 800g céleri rave, 3kg courge, 450g échalotte, 450g mâche, 900g pomme terre, 1 salade.

#### Fruits de Marc Besseas et Regis Ressaud

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

**Grand fruité** : 1,7 kg de poires, 1,7kg de pommes AB, 1 nectar pêche de vigne AB

Sem 46: 170 paniers

Bonne semaine à tous!

Nous lancerons bientôt l'opération paniers de Noël, remplis de pain d'épices, confitures et vins fins, alors laissez-vous aller pour préparer vos cadeaux de Noël!

### Idées recettes

#### Céleri rave rôti à l'ail

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 h

#### Ingrédients

- 1 gros **céleri** rave pelé
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 tête d'**ail**
- 5 branches de **persil** plat
- 1 yaourt nature
- **sel**, **poivre**

#### Préparation

Préchauffez le four à 180-190°C (thermostat 6-7).

Dans un plat à gratin, mélanger le céleri coupé en cubes de 3 cm avec l'huile d'olive. Ajoutez la tête d'**ail** entière et faites cuire 1h en retournant les légumes de temps en temps.

En fin de cuisson, coupez la tête d'**ail** en deux dans le sens horizontal pour extraire la pulpe et la mélanger avec le céleri, le **persil** et le yaourt.

Salez et poivrez et servir immédiatement.

