

# LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Juillet 2009 / Semaine n°31

## Nouvelles des champs

Utilisez vous pleinement le site Internet ? Savez vous que **chaque produit à sa fiche de présentation**, que chacun d'entre eux est relié à la ferme qui le produit ? Pour le découvrir, **cliquez sur le nom du produit**.

De même, **chaque ferme à sa fiche de présentation**, avec 3 onglets différents. Si toutes ne sont pas encore complétées, vous pouvez d'or et déjà vous rendre sur certaines d'entre elles et tout savoir de leur **histoire, des moyens de production...** Nous les présenterons ici au fur et à mesure :

La semaine dernière, nous vous avons résumé l'histoire de l'installation d'**Eric CROZIER, arboriculteur et maraîcher**. Retrouvez les résultats de son diagnostic Agriculture Paysanne en cliquant sur ce lien :

<http://www.adeuxpasdeschamps.com/-f-30.html>

Vous y trouverez 3 onglets : la présentation de sa ferme, les résultats de son diagnostic et les engagements que le producteur a pris au regard du diagnostic. En effet, comme prévu dans les statuts de l'association, **chaque ferme adhérente s'engage à faire le diagnostic Agriculture Paysanne**. Ce diagnostic est là pour aider les paysans à se situer dans la démarche et à définir des pistes d'évolution. À l'issue du diagnostic, **les producteurs définissent une série d'objectifs à atteindre** et un délai de réalisation. Si le producteur ne s'engage pas dans la démarche et ne montre aucune avancée dans ce sens, **l'association peut décider de l'exclure du projet**.

Retrouvez également des informations complémentaires sur les valeurs de l'agriculture que vous supportez en cliquant sur ce lien :

<http://www.adeuxpasdeschamps.com/faq.php>

**Bonne vacances à tous !!**

## Paniers de légumes : compositions provisoires

**Paniers variés** : haricots coco rose, poivrons, tomates, courgettes, aubergines, salade

**Paniers simples** : haricots coco roses, courgette, tomates, salade

Et comme d'habitude, le **panier d'échange** sera là pour adapter les paniers au goût de chacun !

## Les chiffres de la semaine

Semaine dernière : **78 commandes**  
Objectif de la semaine : **100 commandes**  
Valeur de la commande moyenne : **20€**

22 commandes de moins pour l'association, cela représente un manque à gagner d'environ 150€.

## Idée recette

### Salade d'haricots coco roses

#### Pour 4 personne(s) :

400g de thon ou saumon en tranches  
300g d'haricots coco cuits  
4 tomates de grappe  
4 oignons tendres  
1 poignée d'olives noires  
huile d'olive, vinaigre, jus de citron, sel

- Cuire les haricots coco environ 40 minutes dans de l'eau salée. Egoutter. Selon votre goût, vous pouvez les déguster tiède dans la salade (préférez alors du saumon fumé), ou froid.  
- Émietter le thon ou couper en bandes le saumon selon votre choix d'ingrédients  
- Couper en dés les tomates  
- Hacher l'oignon  
- Mélanger tous les ingrédients dans un saladier  
- Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, un vinaigre doux et un peu de sel. Presser une moitié de citron.

#### Bon appétit !!

PS : pour ceux qui ont acheté du porc d'Olivier Deloire, les haricots coco sont délicieux avec la rouelle. Recette sur internet à l'adresse suivante [www.forums.supertoinette.com/recettes.php?p=5148656#5148656](http://www.forums.supertoinette.com/recettes.php?p=5148656#5148656)