

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

MARS 2010 / Semaine n° 12

Nouvelles des champs

Vous saurez tout sur les produits de nos fermes !

Quelles sont les pratiques de chaque ferme ? Les points forts, les points sur lesquels les paysans veulent et doivent progresser ? Autant d'informations recueillies par Géraldine de l'ARDEAR quand elle a réalisé pour chaque ferme les diagnostics d'agriculture paysanne (voir sur le site la rubrique «qui sommes nous ?») qui portent aussi bien sur la qualité des produits, que sur le développement local ou la protection de l'environnement. De ces diagnostics, elle a tiré en collaboration avec Gérald , notre webmaster, des fiches ferme . Ces fiches dont les premières, saisies en 2009 avaient été évaluées par des consommateurs et des producteurs ont été retravaillées avec soin et vous sont présentées par Géraldine elle même:

Sur le site internet d'@ 2 pas des champs, vous pouvez maintenant explorer 12 des fermes d'où viennent vos produits : la présentation de la ferme, des personnes qui y travaillent, et des résultats du diagnostic "Agriculture Paysanne" réalisé.

Voici les fiches de ferme que vous pouvez aller parcourir même si pour certaines, il manque encore des photos et un commentaire de saison :

- Cyrille Moulin (légumes)
- Didier Rouzier (légumes)
- Eric Crozier (légumes)
- François Bonnard (pommes de terre)
- GAEC Moulin des Chartreux (fromage chèvre)
- Jérôme et Jean-Paul Barange (fraises et framboises)
- la ferme d'Arfeuille (confitures et coulis)
- la Haut sur la Montagne (confitures, coulis, sirop)
- le Bénitier aux oiseaux (jus de fruits et confitures)
- Martine Chipier (fromage chèvre)
- Pascal Nesme
- Sylvie et Dominique Bissardon (fruits rouges)

Vous pouvez nous donner votre avis sur la lisibilité de ces fiches et sur leur intérêt (connaissance des fermes et de la manière de travailler, transparence des pratiques...).Est-ce que les textes sont compréhensibles ? Y a-t-il des termes trop techniques ? Y a-t-il des choses à améliorer ?

**Merci de nous donner votre avis sur
contact@adeuxpasdeschamps.com**

Paniers de légumes : compositions provisoires

Petits variés : 600g de betterave, 150g de chicorée rouge, 200g d'échalote, 1 botte de poireaux, 700g de pdt, 1kg de potimarron, 600g de rutabaga

Grands variés : 900g de betterave, 300g de chicorée rouge, 400g d'échalote, 1 botte de poireaux, 1,2kg de pdt, 1kg de potimarron, 1,4kg de rutabaga

Paniers simples : 800g de betterave, 1 botte de poireaux, 1kg de potimarron, 1,4kg de rutabaga

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

@ deux pas
des champs



Les chiffres de la semaine

Dernière distribution : 138 paniers

Meilleure distribution : 193

C'était une petite semaine après l'afflux de la semaine dernière !

Si vous appréciez nos produits et notre projet, n'hésitez pas à transmettre le lien vers notre site et «le panier de Nouvelles fraîches» à vos collègues et amis ; et si vous organisez un « pot » dans votre entreprise ou chez vous, pensez à @ deux pas des champs ! Les jus de fruit, fromages d'apéritif, pains d'épices, charcuteries... sont de plus en plus appréciés pour partager un moment convivial !

MERCI DE VOTRE AIDE !

Idée recette

Betteraves aux lardons

Ingrédients :

- 3 betteraves crues de taille moyenne
- 150 g de lardons
- 4 cuil. à soupe de crème fraîche
- 2 cuil. à soupe d'huile neutre (tournesol, maïs)
- 2 cuil. à soupe de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail, sel, poivre

Préparation :

Épluchez les betteraves et râpez-les grossièrement.

Dans une sauteuse, faites dorer les lardons dans l'huile puis ajoutez la betterave, l'ail pressé, du sel, du poivre et le concentré délayé dans un demi-verre d'eau.

Couvrez et laissez cuire la betterave une trentaine de minutes à feu doux en remuant plusieurs fois.

Lorsqu'elle est cuite, ajoutez la crème.

Rectifiez

l'assaisonnement si nécessaire et laissez réduire la sauce si elle n'est pas assez onctueuse.

Vous

pouvez accompagner ce plat de purée de pommes de terre ou de patate douce.