

# LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

MARS 2010 / Semaine n° 11

## 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 Gerald, 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 : 500g de carottes, 400g d'endives, 800g d'épinards, 800g de pdt bf 15 (pdt à chair ferme), 300g de navets, 1 salade.

Grands variés : 800g de carottes, 600g d'endives, 1,3kg d'épinards, 1,1kg de pdt bf 15 (pdt à chair ferme), 400g de navets, 1 salade

Paniers simples : 800g de carottes, 1kg d'épinards, 900g de pdt bf 15 (pdt à chair ferme), 1 salade.

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

### 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

#### Mijoté de navets de l'orient

##### Ingrédients (4 pers) :

8 navets moyens / 3 oignons, huile d'olive, 1 cube de bouillon de volaille, cumin et curry en poudre, 150 g d'amandes effilées, raisins secs noirs

##### Préparation :

Éplucher les navets et oignons puis couper les navets en quartiers généreux. Faire chauffer 1 litre d'eau avec un bouillon de volaille. Faire revenir les oignons dans 2 bonnes cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à suintement.

Ajouter aux oignons 3 c.à soupe de bouillon puis ajouter les navets. Couvrir et laisser mijoter 5 minutes.

Ajouter le cumin et le curry en poudre, 2 c. à soupe de bouillon. Laisser imprégner.

Ajouter enfin les raisins secs et le bouillon de volaille restant.

Laisser mijoter à feu très doux.

Enfin disposer 10 minutes avant la fin de cuisson les amandes effilées et laisser terminer la cuisson.

A servir accompagné de semoule et d'un morceau de viande de mouton

