**Solidairement Asbl**

**27 rue de Virton**

 **6769 Meix-devant-Virton**

**0479/78.77.13**

**Centre d’Animation Globale du Luxembourg**

**1 rue Camille Joset**

**B - 6730 Rossignol**

 00 32 (0)61 27 03 67

 **Gazette d’info 39**

 **septembre 2013**

 lesgrosseslegumes@laposte.net

 [http://grosses.legumes.over-blog.com](http://grosses.legumes.over-blog.com/)

<http://www.scoop.it/t/legumes-de-saison>

**Mais qu’y a-t-il dans mon panier ?**

Bonjour,

Eh oui, les vacances sont terminées. CertainEs d’entre nous, d’entre vous sont partiEs, d’autres pas ou pas encore.

Merci à tous ceux et toutes celles qui sont venuEs nous remplacer : Bruno, Pilar, Louise, Simon, Mathilde, Jean François, Marie-Eve et leurs deux enfants. Il faut bien le dire, c’est un fameux coup de main pour notre équipe.

Lisez plutôt le témoignage de Jean François qui est venu préparer les paniers un mercredi avec sa compagne et leurs deux enfants :

« C'était très chouette et c'est avec plaisir que j'invite tout qui le souhaite à rejoindre la fourmilière des grosses légumes!  Se rendre compte par soi-même de l'immensité et de la complexité de la tâche rend indulgent sur les quelques petits couacs que rencontre parfois la confection de 300 paniers chaque semaine !

C'est aussi l'occasion de montrer aux enfants que "tout ne tombe pas tout cuit" et de leur mettre la main à la  tâche (la pesée est un excellent exercice de rappel des mathématiques pendant les vacances).

Et surtout, l'équipe est super sympa!

Merci pour le travail que vous abattez chaque semaine, et longue vie au réseau Grosses légumes! »

Notre équipe, rappelons-le, est composée de travailleurs salariés : Pascal, qui est venu nous rejoindre dès le mois de juin, Marianne et Jean-Claude, des chômeurs en chèques ALE : Bernard, Valérie, Geneviève, des bénévoles : Sophie, Irène, Jacky et Magali et enfin nos amis du Gaspl : Bertrand, Françoise et Livio, bref une belle fourmilière… sans oublier ceux et celles qui viennent nous remplacer de temps en temps (cfr ci-dessus). Et ce n’est pas de trop, croyez-nous car les 350 paniers, les 22 dépôts et la composition des petits et des grands paniers nous amènent à deux jours très concentrés, sans oublier le travail de composition des paniers le lundi toute la journée pour Pascal.

Donc si vous avez des envies de nous connaître, de participer aux pesés des légumes, à la répartition dans chaque dépôt, d’aller en livraison avec nous…ou même de donner un coup de main à certains producteurs qui eux aussi croulent sous le travail, n’hésitez pas à nous contacter.

**ET C’EST VRAI, TOUT SE PASSE DANS LA BONNE HUMEUR**

*Mais qu’y a-t-il donc dans mon panier ?*

Le premier trimestre étant fini, faisons déjà un petit bilan au niveau légumes. Vous pouvez actuellement constater que vos paniers (standard ou petit) regorgent de légumes, ce qui n’était pas le cas les quatre à six premières semaines.
Comment cela se fait-il ?

- d’abord, rappelons-le, les quatre premières semaines de mi-mai à mi-juin, ce sont des demi-paniers pour les paniers standard (vous avez donc 39 paniers standard sur 41 semaines) alors que les petits paniers ont 41 paniers sur 41 semaines.

- la saison a tellement mal débutée (printemps infect mais merveilleux été) que les légumes que nous n’avons pas eu il y a quelques semaines, arrivent (enfin) maintenant et tous en même temps. Rappelez-vous, vous avez eu 5 fois des asperges au lieu de deux fois et plusieurs fois des champignons, car il n’y avait pas grand-chose d’autre. Or ce sont des légumes qui coûtent chers. Aïe , aïe , disent Pascal et Jean-Claude qui s’occupent des comptes. Heureusement, les paniers sont en fait calculés sur une moyenne de 9 mois.

**Vous voulez savoir comment ?**

Pascal s’est transformé pédagogue et a essayé d’être clair.

Vous avez choisi de payer votre panier standard 16, 17 ou 18 euros ou vous nous rétribuez de 11 euros pour votre petit panier.

Mais « combien » contient-il sachant qu’il coûte 17 euros au réseau ?

Le panier standard est composé en moyenne sur la saison[[1]](#footnote-1) de 12 euros htva payés aux producteurs suivant la liste des prix consultable sur notre blog : <http://grosses.legumes.over-blog.com/page-3185596.html>

Le petit panier contient en moyenne sur la saison l’équivalent de 8,25 euros en légumes.

A quoi servent les euros supplémentaires que vous payez ?

* 2,50 euros permettent de payer les compléments des salaires (suivant le formule d’aide à l’emploi Ape, Activa… et les subsides octroyés)
* 1 euro permet les défraiements des volontaires (chèques Ale et autres)
* 1 euro sert à financer l’essence de la camionnette du réseau (elle-même financée par les producteurs)
* 0,50 euro concerne les frais et la fiscalité du réseau (tva, assurances…).

A partir de la semaine 17 (4 et 5 septembre), vous trouverez 2 informations supplémentaires (par type de panier) sur la feuille de composition du panier : la première est le montant moyen du prix des paniers jusqu’à ce jour, la seconde est le prix du panier de la semaine.

Par exemple :

|  |
| --- |
| Sampont 14 |
| Moyennes | 14,95€ |   | 11,37€ |
| Normal (rouge) 10 | 13,14€ | Petit (jaune) 4 | 10,74€ |
| brocoli (400gr) | 1 | céleri vert | 1 |
| chou rave  | 1 | laitue diverse | 1 |
| concombre type cornichons  | 1 | navet | 0,5 |
| courgette | 1,2 | pâtisson | 1 |
| échalote | 0,4 | pomme de terre primeur | 2,5 |
| laitue diverse | 1 | tomate variétés spéciales | 0,7 |
| navet | 1 | oignon cebette | 1 |
| oignon botte planté (600 gr) | 1 |   |   |
| persil bot (100 gr) | 1 |   |   |
| tomate variétés classiques | 1 |   |   |

Vous avez tout compris, n’est-ce pas ?

Et donc, pour conclure, la moyenne actuelle pour les deux paniers est trop élevée puisqu’elle devrait être de 12 et de 8.25 euros. Allez-vous recevoir moins ? Non. Mais nous-mêmes, nous devons faire attention. Aux dires de Jean-Claude, c’est chaque année la même chose, nous nous rattrapons souvent en hiver où les légumes (dont beaucoup sont des légumes racines) sont moins chers.

Enfin, pour terminer, nous avons calculé à combien reviendrait un panier si nous n’avions pas les subsides qui nous sont attribués e, on en arrive à 26 euros au lieu de 17 euros. C’est énorme et si on devait en arriver là, cela éliminerait pas mal de nos abonnéEs, nous-mêmes y compris. Nous, nous considérons que c’est normal que les pouvoirs publics nous donnent des subsides et aides à l’emploi car notre travail relève du service public. Si vous désirez approfondir ce sujet, un article intéressant a été fait par Nature et progrès, « réflexions sur le prix » **(mettre le lien).**

*Visites de garantie participative*

Il reste deux journées où vous pouvez rencontrer nos/vos producteur/trices.

Samedi 7 septembre : à 9H30, La Gaume à Breuvanne, à 14H, Ryan Greson : RV au parking de l’Aldi de Bertrix et enfin à 16H Florent Paulais à Illy (en France de l’autre côté de Bouillon).

Samedi 21 septembre : l’Asinerie d’ô à Habay-la-vieille à 10H

N’hésitez pas à venir, voir les légumes de vos paniers, rencontrer et pouvoir s’entretenir avec celui/celle qui fait pousser des légumes, qui vous permet de vous nourrir sainement. Pour eux/elles, c’est un véritable encouragement, surtout pour les plus jeunes comme Florent et Ryan

*Infos culturelles*

La halle du Bouillon blanc à Sensenruth nous informe de sa prochaine soirée culturelle, le 14 septembre à 20H30. Il s’agit d’une pièce de théâtre "Johan Padan à la découverte des Amériques " écrite par Dario Fo et jouée par Alberto Garcia. Pour toute info : bouillon.blanc@skynet.be ou 061/21.40.63

**Les prunes au sirop**

Recette extraite de « Garder les fruits et légumes » de Nature et Progrès

300g Sucre/litre d’eau.

Faites bouillir l’eau avec le sucre; plongez ensuite une grosse poignée de fruits et attendez

que le tout revienne à ébullition. Sortez alors les fruits à l’aide d’une louche et mettez‐les

dans des bocaux bien lavés. Gardez au chaud. Recommencez l’opération jusqu’à ce que le

bocal soit rempli. Couvrez de sirop. Vissez alors immédiatement le couvercle à fond et

retournez le bocal. Laissez refroidir dans cette position.

Dans ce cas, il est inutile de stériliser, mais il faut travailler vite afin que les fruits arrivent

bouillants dans les bocaux et que ceux‐ci soient pleins le plus vite possible. Vous pouvez

préparer vos bocaux en les plongeant dans de l’eau bouillante et ne les en sortir qu’au

moment de remplir. D’autre part, si les pots débordent quand vous vissez le couvercle,

essuyez‐les avant de les retourner.

Attention, quand vous récupérez des bocaux avec leur couvercle à visser, veillez au bon état

de celui‐ci (pas de rouille !) et ne les utilisez que deux ou trois fois maximum : la pellicule de

caoutchouc, à force d’être pressée, perd en effet de son élasticité. Vous risqueriez à la

longue de ne plus avoir une bonne étanchéité.

Les poivrons à l'huile

**Ingrédients :**

• 4 kilos de poivrons bien fermes

• 200 ml d’huile d’olive

• 200 ml de vinaigre de cidre

• Origan

• Sel, poivre

**Procédure :**

Laver les poivrons et bien les sécher les trancher en 2, retirer les queues, les coeurs, les pépins

et les membranes blanches. Les griller au four sous le grill à 200°c jusqu’à ce la peau forme

des cloques. Quand les poivrons seront suffisamment grillés, les placer dans une grande

casserole fermée. Laissez-les reposer 10 minutes.

Au vu de notre expérience en groupe, si les poivrons sont ronds, les couper en lamelles avant

de les passer sous le grill de façon à ce que toute la surface de la peau soit sous le grill.

Stériliser vos bocaux et les sortir au dernier moment. Peler les poivrons et les entasser assez

serrés dans les bocaux en laissant 3 cm sous le goulot. Placer tous les ingrédients prévus à la

marinade dans une casserole et porter à ébullition (dès que l’ébullition arrive, stopper le gaz)..

Bien fouetter la marinade bouillante pour la mélanger afin de verser un mélange homogène

dans les bocaux en laissant 1 cm sous le goulot. Éliminer les bulles d'air avec un couteau en la

glissant entre le verre et le contenu. Sceller les bocaux et les stériliser 20 minutes immergés

dans l'eau bouillante.

Pour vérifier que la préparation est stérile : le couvercle doit être incurvé. Si vous ne les

stérilisez pas, ceux-ci se conserveront tout de même 2 mois mais au frais (pièce froide ou

frigo) mais il est important d’avoir fait sortir un maximum d’air emprisonné entre les lamelles

de poivrons et de bien recouvrir du mélange d’huile car c’est l’huile qui va empêcher l’air

extérieur d’être en contact avec l’aliment. Vos poivrons seront prêts dans 2 ou 3 semaines.

1. Les quatre premiers paniers de la saison étaient des « demi » paniers et comptent donc deux fois dans la moyenne [↑](#footnote-ref-1)