

Solidairement Asbl  
27 rue de Virton  
B - 6769 Meix-devant-Virton  
00 32 (0)63/57 88 77  
[urbain.fu@skynet.be](mailto:urbain.fu@skynet.be)  
[lesgrosseslegumes@laposte.net](mailto:lesgrosseslegumes@laposte.net)  
001-5234238-97  
BIC : GEBABEBB et IBAN : BE 54-0015-2342-3897

Centre d'Animation Globale du Luxembourg  
rue Camille Joset, 1  
B - 6730 Rossignol  
00 32 (0)63 41 15 96  
[cagl@belgacom.net](mailto:cagl@belgacom.net)

## Réseau « grosses légumes » Lettre d'info n°16- 10 février 2010



Pommes reinettes à cuire (recettes à la fin)

Le réseau Grosses Légumes est soutenu par la province de Luxembourg, la commune de Meix-devant-Virton et le Cercle Musical.

Bonjour,

**A vos agendas : Avant le 1 mars 2010, si vous voulez toujours faire partie du Réseau Grosses légumes, vous devez absolument**

**nous renvoyer par mail ou courrier le formulaire en annexe (infos plus loin).**

Notez aussi: le festival du cinéma rural a une date définitive: le WE de la pentecôte, **soit les 21, 22 et 23 Mai.**

Si vous êtes intéresséEs à venir ou à nous aider, prenez contact avec Marianne, [cagl@belgacom.net](mailto:cagl@belgacom.net). Une série de réunions est prévue pour l'organisation et la sélection des films. Vous êtes les bienvenuEs car plus on est de fous/folles, plus on rit!!!

Nous en sommes aux derniers paniers légumes, eh oui !

Allons-nous réussir à ne plus nous arracher les cheveux d'inquiétude même si la question lancinante : « chaque dépôt a-t-il bien tous ses légumes ? » ne se pose plus ...Mais ne croyez pas que l'on va chômer, eh non, eh non. D'abord, il y a le redémarrage pour juin prochain. Et en plus, comme on avait peur de s'ennuyer, on a ajouté un Festival de cinéma rural en Mai. Pas mal, hein?

## **Solidarité Haïti**

Vous avez été nombreusEs à avoir fait ce geste de solidarité et nous allons envoyer la somme totale de 674 euros (à ce jour) ainsi qu'une contribution de nos asbl à Oxfam solidarité, organisation choisie parce que, non seulement elle intervient à Haïti mais aussi que nous travaillons avec elle en ce qui concerne les produits équitables de l'Epicentre et aussi qu'elle exige l'annulation de la dette d'Haïti.

Merci à tous ceux/celles qui ont fait ce geste que ce soit par notre réseau ou individuellement.

## Les paniers légumes à partir de juin 2010

Ca y est ça redémarre, oui , si vous voulez continuer avec nous pour à nouveau 9 mois, il faut que vous vous inscriviez rapidement car non seulement nous avons une liste d'attente mais certains dépôts, tels que Longwy, veulent ouvrir à plus d'abonnéEs. Dès lors il faut aller vite. De plus nos producteurEs doivent savoir le nombre définitif de paniers à produire. Donc n'hésitez pas à nous contacter si vous avez un doute, un souci.

### Explication

Ce qui a été réalisés en année 1, nous encourage à repartir pour une année 2 ! Le nombre de producteurs passant de 12 à 17, nous convainc qu'il y a une agriculture locale qui réagit favorablement aux impulsions que nous suscitons !

La quantité globale de légumes produite augmente de 30 % (de 60.000 euros à 90.000), et le nombre de légumes est passé de 5 à 6 légumes différents (plus les 5 kg de pommes de terre chaque mois. Le nombre de variétés de légumes est passé de 40 à 70 légumes différents !

C'est ainsi que nous avons essayé de tenir compte du défaut principal qu'avait révélé l'enquête auprès des abonnés.

**et les ogres ont définitivement manger par les lutins...** (bien entendu, les appétits de deux lutins associés devient un appétit d'ogre...)

Les frais (compris dans les 15 euros) ont augmenté eux aussi ; ils sont passés de 2 à 3 euros par panier afin de permettre le paiement du complément de salaire d'un temps plein et demi pour les travailleurs des asbl, ce qui est un gage de pérennité pour le réseau, le paiement de la Tva à laquelle Solidairement a dû être assujettie.

Les périodicités du paiement sont modifiées elles aussi en espérant éviter le travail (désagréable) de rappel de paiement.

Les abonnés peuvent payer en une fois (585 euros), ou mensuellement avec un ordre permanent de 65 euros (de mars à novembre).

De leur côté, les producteurs participent aussi à l'effort qui consiste à rendre moins précaire le réseau en remettant 10% de leurs ventes au réseau, pour acheter, en leur nom, une nouvelle camionnette au réseau.

### D'autres nouveautés en vrac et dans le désordre :

- de nouveaux producteurs sont venus rejoindre le réseau.
- l'ensemble des producteurs et des travailleurs-membres des asbl se sont mis d'accord sur une charte.
- un système de « **certification croisée** » va être testé cette année. Pour que ce système fonctionne, il requière la participation des abonnés. En effet, à chaque

visite annuelle chez un producteur, 2 abonnés, 2 producteurs et 2 personnes des asbl accompagneront. Un calendrier des visites sera distribué dans chaque lieu de dépôt.

- les asbl mettent en route un festival du cinéma rural le 22, 23, 24 mai à Meix pour, en images, être plus au courant de l'état du monde rural et de son agriculture, chez nous et dans le monde ! Il s'appellera « chants et contre-champs »

- chaque abonné est membre d'office de l'asbl « solidairement » et peut donc participer aux prises de décisions lors des assemblées générales.

Nous avons, grâce à l'initiative d'une abonnée et l'aide de Catherine, un blog <http://grosses.legumes.over-blog.com/> sur lequel vous pouvez consulter d'ici quelques jours :

Les recettes de cuisine de l'an dernier

La charte

Le projet de certification croisée

Les pas de géant que fait l'organisation du festival du cinéma rural

Les balbutiements de deux nouveaux gags (à Florenville et à Meix-devant-Virton)

La liste des producteurs

La liste de leurs productions respectives

La liste des lieux de dépôts

Les comptes des « grosses légumes » 2009

Une fiche de présentation du réseau qui reprend son histoire, son but, sa pérennisation, ses modèles, ce qui se passe au sein des réunions avec les producteurs, ...

**Voici l'engagement qu'il faut nous renvoyer signer avant le 1 mars. Lisez le attentivement et renvoyez nous par mail ou courrier simple le talon que vous trouvez à la fin de l'engagement ou dans votre panier. Merci.**

**La fine équipe: Fu, Jean Claude, Marianne et Patrick, et tous les autres.**

# Recettes de pommes à cuire Et bon appétit.

Les pommes, une variété de reinettes, produites chez Laurent Tona (Herbeville) qui nous a fourni les fruits cette année ainsi que les asperges.

Ces pommes sont particulièrement délicieuses et goûteuses comme accompagnement dans des recettes salées tout autant que pour des desserts.

Elles s'intègrent très bien à des crêpes et beignets... ou simplement en quartiers avec un peu de beurre et cuisson au four (180°) : un délice pour accompagner du boudin noir (ou blanc) ou un pâté gaumais, tout aussi bien qu'avec la volaille.

On peut aussi ajouter des quartiers de pommes tièdes à une salade d'endive-chicon parsemée de noix.

Enfin, retour aux recettes des grands-parents, les pommes au four, évidées et remplies avec de la gelée (de coing, de groseille, de pomme...) sur une tranche de pain rassis avec une grosse goutte de miel d'acacia.

## Poulet farci aux reinettes

1 poulet, 1 kg de pommes reinettes, 1 cuillère à soupe d'huile, 1 citron, sel, poivre

Pour 4 personnes Préparation: 15 min Macération: 10 min Cuisson: 1 h 20

Epluchez 500g de pommes reinettes, détaillez-les en lamelles, mettez-les dans un récipient creux, arrosez du jus d'un citron et laissez macérer quelques minutes. Ôtez le coeur, le foie et le gésier de la volaille et hachez-les ensemble. Versez le hachis obtenu dans le récipient avec les pommes et mélangez le tout. Salez et poivrez l'intérieur de la volaille et emplissez-la de la préparation obtenue. Recousez l'orifice avec du fil de cuisine. Disposez le poulet dans un plat allant au four, badigeonnez-le d'huile et versez dans le plat un verre d'eau chaude. Salez et poivrez et mettez à cuire à four chaud environ 1h20 suivant la taille du poulet. Veillez à l'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson. Epluchez le reste des pommes, coupez-les en 8 quartiers, ôtez les pépins. 20 minutes avant la fin de la cuisson du poulet, entourez-le des morceaux de pommes et laissez terminer la cuisson.

Source : Jean Levant