

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)  
[ladebrouillardise@skynet.be](mailto:ladebrouillardise@skynet.be)  
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°9 - 4 septembre 2009

Tout d'abord, merci de vérifier si vous avez pensé à faire le virement pour le deuxième trimestre des Grosses légumes ainsi que pour les abricots et les pêches distribués en août (pour rappel : 15 euros pour la caisse de 5 kg d'abricots et 10,50 pour la caisse de 3,5kg de pêches) et dont le producteur souhaite récupérer les caisses.

Pour le paiement, le virement au compte de Solidairement indiqué ci-dessus est le moyen le plus sûr !!!

Au menu du numéro 9

- 2 recettes avec des concombres
- Le questionnaire d'enquête sur le trimestre 1 à remplir et nous retourner (courriel ou courrier)

- **Flan de concombre (recette provençale)**

- 2 concombres
- 6 œufs
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 1 fromage de chèvre frais (crème du genre Chavroux)
- Ciboulette ou persil ou une peu de basilic frais
- Sel-poivre-huile olive

Eplucher les concombres, les râper grossièrement. Eplucher et hacher l'oignon et les échalotes.

Faire revenir dans l'huile d'olive les concombres (épurer avant pour retirer le plus de liquide) avec le haché d'oignon-échalotes. Cuire 10 min. et laisser un peu refroidir le mélange avant d'y incorporer les œufs entiers, le fromage de chèvre, ciboulette, sel, poivre.

Mettre le tout dans un moule à cake beurré et cuire au four 180° pendant 30 min.

Laisser refroidir avant de démouler et mettre au réfrigérateur. Servir frais avec accompagnement de crudités

**Potage au concombre**

- 1 concombre
- 1 grosse pomme de terre
- 1 gros oignon
- 1 fromage frais au concombre (genre Philadelphia ou Effi)
- 1 cube bouillon
- Sel, poivre, huile olive
- un peu de saumon fumé pour la garniture

Laver, couper sans éplucher le concombre en petits morceaux.

Eplucher l'oignon et la pomme de terre et couper en morceaux. Faire revenir dans l'huile d'olive, couvrir d'eau, ajouter le cube de bouillon + sel et poivre. Cuire pendant 20 à 30min.

Mixer, ajouter le fromage frais et bien mélanger le tout.

Déposer le saumon découpé en petits bouts dans le fond de l'assiette avant de servir le potage bien chaud.

Sylvie

Et surtout, si vous souhaitez nous communiquer des recettes, n'hésitez pas !

Et si vous voulez des éclaircissements et explications sur certains légumes, écrivez nous...

## Votre avis après 3 mois de paniers légumes ?

**Vous vous êtes lancés avec nous dans ces 9 mois de paniers de légumes hebdomadaires bio et régionaux et nous aimerions connaître vos avis -les élogieux et les critiques- afin d'améliorer le fonctionnement de la deuxième année des paniers.**

**En effet, dès octobre nous rencontrerons les producteurs pour préparer l'année qui vient (2010-2011).**

**Nous vous tiendrons informés des résultats de cette l'enquête. Ceux-ci amèneront éventuellement de petits changements en cours de route mais certainement pas un chamboulement dans les principes. Les engagements pris par les uns et les autres restent d'actualité jusqu'à la fin février 2010.**

### **Rappel du fonctionnement :**

Les abonnements vont du 1<sup>er</sup> juin 2009 au 5 mars 2010.

#### **Un panier Ogre** contient

- 5 légumes différents,
- une fois par mois (sauf en juin) 5 kg de pommes de terre,
- durant la bonne saison (jusqu'en octobre) des herbes condimentaires

ce panier coûte 10 euros de légumes + 1 ou 2 euros de frais (préparation des paniers + livraison).

#### **Un panier Lutin** contient

- 3 légumes différents (en quantité moindre que pour les ogres),
- une fois par mois (sauf en juin) 3kg de pommes de terre,
- durant la bonne saison (jusqu'en octobre) des herbes condimentaires

ce panier coûte 5 euros de légumes + 1 ou 2 euros de frais (préparation des paniers + livraison).

Nous allons vous poser quelques questions afin de faciliter le dépouillement des réponses et vous laissons des espaces de réactions libres et personnelles

*Je suis abonné à : un panier Ogre / un panier Lutin \* biffer la mention inutile*

*Je vais chercher mon panier à (Lieu de dépôt)*

*Mon ménage compte ..... mangeur(s) adulte(s) et ..... enfant(s)*

**1. Quel est votre degré de satisfaction pour les paniers que vous avez reçus jusqu'ici ?**

	négatif	Neutre	positif
Au point de vue de la quantité ?			
de leur diversité ?			
du prix ?			
de la fraîcheur de leur contenu ?			
de leur mode de distribution ?			

Plus de commentaires ? :

**2. Y a-t-il des légumes poussant chez nous que vous aimeriez trouver dans vos paniers et qui ne s'y trouvent pas jusqu'ici ? OUI / NON\***

si oui lesquels ?

**3. Depuis que vous êtes confrontés aux mêmes légumes de saison qui se répètent plusieurs semaines de suite, avez-vous modifié vos manières de cuisiner ? OUI / NON\***

**Achetez-vous d'autres légumes à l'extérieur ? OUI / NON\***

Si oui, en Quoi ? et Pourquoi ?

**4. Aviez-vous idée de ce que vous coûtaient vos achats de légumes hebdomadaires avant d'avoir un « abonnement légumes » ? OUI / NON\***

**5. Seriez-vous d'accord de participer à un relevé des prix et provenances des légumes bio, tout au long de l'année, dans les magasins et marchés à proximité de chez vous ?**

OUI / NON\*

**6. Si vous avez un panier Lutin, seriez-vous prêt à passer au panier Ogre ?**

*Peut être en prenant un abonnement à deux personnes fréquentant le même dépôt ? Vous éviteriez ainsi la répétition des frais fixes et notre travail en serait allégé.*

OUI / NON\*

Plus de commentaires ? :

**7. Que pensez-vous de l'idée d'avoir moins de sorte de légume par panier et plus de chaque légume ?**

--

**8. Pour les personnes fréquentant les dépôts de Florenville, Breuvanne, St Léger, Arlon, Athus, souhaiteriez-vous trouver dans ces lieux de dépôts d'autres produits venant directement d'une ferme ou d'un artisan ? OUI / NON\***

Y a-t-il dans votre groupe une ou plusieurs personnes qui seraient prêtes à mettre en œuvre cette mutation d'un simple lieu de dépôt de légumes en GAC (Groupement d'Achats Collectifs) ? OUI / NON\*

Avez-vous des noms de personnes à proposer ?

**9. Que pensez-vous des possibilités de lien avec le groupe distributeur ?**

	Négatif	Neutre	Positif
Les gazettes : les lisez-vous ?			
les gazettes : appréciez-vous leur contenu ?			
Les rencontres			
Les courriers individuels			
La participation à la confection des paniers (mercredi et jeudi) : seriez-vous partant ?			

Plus de commentaires ?

**10. Voudriez-vous rencontrer les producteurs ? OUI / NON\***

A quelles occasions ?

Un chantier chez le producteur (par exemple pour biner les carottes) ce serait pour vous :  
une corvée / un après-midi plaisant / ..... / ..... \*

**11. Seriez-vous partants pour un abonnement fruits qui serait intermittent ? (quand les cerises, pêches, prunes, abricots, pommes, poires, groseilles, framboises, fraises, noix... sont mûres)**

OUI / NON\*

Voudriez-vous que ces fruits soient exclusivement issus de culture biologique (ce qui n'est pas facile à trouver) ? OUI / NON\*

## 12. Quelle question judicieuse ne vous aurions-nous pas soumise ?

*Nous voulons maintenant vous donner notre point de vue sur les trois mois écoulés...*

C'est un énorme travail -administratif, technique, relationnel...- et nous avons par moment du mal à suivre... les distributions sont finies le jeudi soir et dès le samedi nous contactons les producteurs pour organiser la semaine suivante !

La plus grande difficulté réside dans le manque de productions de l'ensemble de nos producteurs... il n'y a pas eu jusqu'ici une seule semaine où l'ensemble des paniers contenait ce qui avait été prévu dans le semainier théorique de départ...**et pourtant, les contrats avec les producteurs sont plutôt bien respectés par ces derniers**, mais pas la répartition des légumes dans le temps... et c'est bien sûr à nous « Solidairement » et « Cag! » de nous adapter aux aléas de la météo et de tout ce qui peut entraver la croissance des cultures légumières... Pas facile de trouver des légumes de remplacement pas trop éloignés de Meix !

La plus grande satisfaction c'est de voir les producteurs et leurs légumes, l'équipe de distribution et les mangeurs tous et toutes au rendez-vous chaque semaine... et que cela marche !

Dans ces temps où le lait est acheté aux agriculteurs en-dessous du prix de revient (0.19€) et les céréales au prix des années 50 (0.85€ pour l'épeautre) notre démarche commune prend tout son sens !

Pour l'an prochain nous voulons aller vers un emploi rémunéré par des subventions. Comme objectif (à deux ans) nous visons de faire une coopérative entre producteurs du réseau et mangeurs, avec un gérant salarié.

**Maintenant, à vous, toute la place pour écrire.....**