La Feuille de





Votre panier de la semaine 29



1 bouquet de ciboulette	1.00
1 botte de carotte	2.80
0.7kg de courgette	1.70
0.6kg de haricot vert	4.80
1kg de tomate classique	2.80

Total Bilifou

13.15 euros



0.4kg d'aubergine	1.40
1 botte de betterave	2.80
1 concombre	1.50
1kg de courgette	2.50
1 botte de persil	1.00
2 salades	2.00
1kg de tomate anciennes	4.50
0.5kg de tomate cerise	3.50

Total Bélébélé

19.20 euros

Le coin des recettes.

Soupe de haricots verts

Ingrédients pour 4 personnes
600 g de haricots verts équeutés cuits « al dente »
1 bouquet de persil plat
1,5 l de bouillon de légumes
1 cuillère(s) à café de curry en poudre
30 cl de crème fraîche liquide
piment d'espelette en poudre
paprika en poudre
sel, poivre

Préparation

Laver, essorer le persil. En garder une poignée pour la décoration des assiettes.

Mettre à bouillir le bouillon de légumes . Cuire les haricots verts une quinzaine de minutes. Mixer les haricots verts avec le persil. Ajouter la crème liquide et la poudre de curry. Mélanger au fouet. Saler, poivrer si nécessaire.

Réserver au frais jusqu'à utilisation. Au moment de servir, poudrer la soupe froide de piment d'Espelette mélangé avec une pointe de paprika. Décorer chaque assiette de quelques haricots verts. Déguster aussitôt.

Soupe froide aux courgettes, menthe et fromage de chèvre

Ingrédients pour 4 personnes 2 courgettes Menthe (une bonne poignée 1 fromage de chèvre Sel Poivre Huile d'olive

Préparation

Coupez en petits dés les courgettes.

Faire revenir dans une poêle les dés de courgettes dans l'huile.

Saler, poivrer et recouvrir d'un filet d'eau.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 30 min. Mixer le tout, ajouter au fur et à mesure la menthe (selon votre goût) et le fromage de chèvre (Si vous voulez un velouté, laissez mijoter plus longtemps).

Laisser refroidir et servir dans des petites verrines avec une feuille de menthe pour décorer.

Inbos paniers ...

- Tous les légumes proviennent du Jardin
- Il n'y aura pas de vente de poulets à partir de cette semaine et ceci jusqu'en septembre en raison des vacances. Vous retrouverez néanmoins des œufs tous les 15 jours. Pour les adhérents retirant leur panier à Cohésion 17, pensez à passer vos commandes auprès de Chantal ou Gaëlle, afin de réceptionner vos œufs la semaine prochaine!



Retrouvez-nous sur notre page Facebook « Arozoaar Cocagne »







Serres chauffées en agriculture bio : le gouvernement desserre la vis

Alors que le gouvernement s'est montré ouvert mardi 9 juillet, au chauffage des serres, sous conditions, dans l'agriculture bio, la décision cruciale sur cette question qui divise le secteur a été rendue ce jeudi. Lors d'une réunion qui s'est tenue aujourd'hui, le Comité national de l'agriculture biologique s'est prononcé en faveur du recours aux serres chauffées. Une utilisation autorisée à condition que les fruits et légumes issus de ces serres ne soient pas commercialisés entre décembre et avril.

Les esprits s'échauffent

"Le chauffage des serres est autorisé, mais il n'y aura pas de commercialisation entre le 21 décembre et le 30 avril" de fruits et légumes bio produits en France, a indiqué ce jeudi le ministère. Une décision prévisible puisque Didier Guillaume, avait déclaré mardi que le gouvernement n'était "pas opposé" au chauffage des serres bio. Le règlement européen prévoit que la production biologique doit respecter les "cycles naturels" des saisons et opter pour une utilisation responsable de l'énergie.

La Fédération nationale des agriculteurs biologiques (Fnab), qui s'est toujours insurgée contre les serres chauffées en agriculture biologique, accuse leur bilan carbone. Dans un communiqué commun, la Fnab, Greenpeace, Réseau Action Climat et la Fondation pour la Nature et l'Homme, pointent les dérives des serres chauffées en agriculture bio : "pourquoi changer l'agriculture quand on peut changer la saisonnalité ?" Une pétition, lancée par les associations le 29 mai dernier pour préserver une agriculture bio exigeante, a recueilli plus de 80 000 signatures. Malgré la décision gouvernementale, la mobilisation s'intensifie pour la FNAB, qui considère que cette autorisation revient à accepter "de chauffer les serres bio pendant tout l'hiver à plus de 20 degrés, soit l'équivalent de 200 000 à 250 000 tonnes de fioul par hectare ! Ça ressemble plus à une estocade qu'à un compromis" argue Jean-Paul Gabillard, secrétaire national légumes de la FNAB.

Source(s):Ministère de l'agriculture Communiqué - FNAB

Au Jardin

Au cas où vous l'auriez raté... L'équipe d'Arozoaar a fait la Une du Mag Sud-Ouest du 29-06-2019! Vous pouvez retrouver l'article complet sur notre site https://www.arozoaar-cocagne.org/association-arozoaar/on-parledarozoaar/



Vendredi dernier, 22 salariés de KPMG sont venus nous rendre visite. Dans le cadre du **Make A difference Day** de la <u>Fondation KPMG France</u>, ils ont participé aux récoltes, travaux d'irrigation et préparation des paniers. Une belle matinée d'échanges pour les salariés d'Arozoaar qui ont pu les guider dans les différentes activités du Jardin!

