

Partisanes, artisans,

Nos maraîchers sont des héros. Tenaces, rebelles, bosseurs. Peut-être le métier le plus difficile de tous les métiers de l'agriculture. La filière avait quasiment disparu en Wallonie. Elle renaît aujourd'hui à travers des producteurs qui font le choix du circuit-court, de la diversité, de la qualité. C'est avec ces petits producteurs indépendants et passionnés que nous avons décidé d'avancer. Nous sortons d'une série de réunions où nos 10 maraîchers se sont mis d'accord sur une planification concertée des cultures permettant de répondre au mieux à la demande pour la saison à venir. Nous travaillons en effet exclusivement avec les producteurs membres de la coopérative et donc des légumes de saison. Nous ne voulons pas travailler avec des grossistes qui s'approvisionnent auprès de producteurs aux méthodes industrielles.

Marc (Remy) mène son élevage de mouton vendéen entre Floreffe et Sart-Saint-Laurent. Un élevage bio. Il propose cette semaine de l'**agneau en colis**. La livraison est prévue les 9 et 10 février. Quantité limitée...

Du **pain de viande aux légumes**, une **jardinière de légumes anciens grillés**, une **salade de quinoa blanc et rouge**. On peut combiner les trois propositions ou les goûter séparément. Trois nouvelles créations d'un Gilles (Domange) à l'enthousiasme communicatif.

François (Wart) n'a pas dû attendre longtemps pour obtenir son label bio. Ses **pains** sont maintenant **certifiés**.

Caroline (Saveur bocale) n'arrête pas d'inventer, de tenter, d'associer les goûts. Cette semaine, elle dépose à nos pieds ses **mousses au chocolat sur lit de confiture de poire ou de marmelade d'orange**.

Nous voilà nommé au titre de **citoyen de l'année 2016 de la Province de Namur**, catégorie manager de l'année. On peut même voter pour Paysans-Artisans ou les deux autres nominés : La Houppes ou l'entreprise Nonet (<http://www.citoyensdelannee.be/vote-namur/>).

Fred (Les Papilles Ravies) est lui nommé pour animer le **Resto des Partisans** de ce vendredi. Au menu : potées aux carottes ou au chou et saucisses de marcassin. Dessert de la chandeleur. Réserver c'est plus sûr. [En savoir plus.](#)

Des contacts sont en cours avec **quelques personnes du Centre de Réfugiés de Belgrade pour qu'ils rejoignent nos équipes de bénévoles** dans l'un ou l'autre Point de R'Aliment. Le circuit court sans solidarité et ouverture, c'est du racrapotage.

Avez-vous pointé dans votre agenda la soirée du jeudi 9/2 ? Les Grignoux et Paysans-Artisans vous convient à la projection du film **Food Coop** au cinéma Caméo. Quand les consommateurs-citoyens se libèrent des ogres de la grande distribution... [En savoir plus.](#)

Belle semaine. Rebelle, citoyenne, enthousiaste.

L'équipe de Paysans-Artisans
info@paysans-artisans.be
www.paysans-artisans.be