

Partisanes, partisans,

On passe le cap. On prend le virage. On en parlait depuis quelques semaines. C'est maintenant décidé. Après 4 années de développement de la vente en ligne et la création de 17 Points de R'Aliment (deux nouveaux PR seront bientôt ouverts à Jambes et Bois-de-Villers), le premier magasin Paysans-Artisans ouvrira en octobre ses portes à Namur, rue des Carmes, en face du Caméo. Plus qu'un magasin : un espace de convivialité, de rencontre, de débat pour changer l'agriculture, pour consommer intelligent.

Les circonspects diront : mais où s'arrêteront-ils ? La république, 9 communes de l'entre-Sambre et Meuse namuroise. On s'arrête là et on y laboure profond pour embarquer un maximum de paysans, d'artisans, de consommateurs qui pensent qu'il est temps de secouer le cocotier. Ensemble et joyeusement.

Donc Paysans-Artisans recrute un(e) coordinateur(trice) pour le nouveau magasin de Namur. En savoir plus. Faites tourner l'info. Les bénévoles auront évidemment une place dans ce nouvel Espace Circuit-Court pour appuyer l'équipe salariée et participer activement à l'animation du lieu. Une réunion est prévue le 12 septembre pour bousculer les idées et chauffer les enthousiasmes autour du projet. En savoir plus.

Cette chaleur de l'été a boosté les fruits d'automne qui arrivent avec une semaine ou deux d'avance sur le tempo habituel. Après le raisin blanc de Daniel (Ferme de la Vallée), voici le raisin muscat bleu de Gérard (Timmermans). Délicieusement sucré. Les pommes déboulent aussi : James Grieve, Président Roulin, reinette de Blenheim, Belgica.

La rhubarbe de Sandrine (Les délices d'Ombelle) accompagne ce tir groupé. Récoltée dans le nouveau champ qu'elle vient d'acquérir et garnir de milles plantes aromatiques entrant dans la composition de ses préparations magiques.

Sandrine encore. Elle a cuisiné en douceur un tout nouveau caviar d'aubergine. Au même moment, Nadine et son équipe mettaient au point une nouvelle gamme de produits tomates : concentré, ketchup, coulis, conserve de tomates entières.

François (Wart) a fermé sa boulangerie de Malonne pour créer un nouvel atelier orienté « partisans ». Uniquement des pains bio. Ses habitués pourront dorénavant trouver ses créations dans tous les Points de R'Aliment servis le jeudi, mais aussi au PR de Floreffe. Sauvés.

Sauvés aussi ceux qui seront réconfortés par la chaleureuse cuisine de Caroline (Saveur bocale) qui fera bouillir les marmites au Resto des Partisans de ce vendredi 1er septembre. Au menu : boulettes (végé ou non) à la sauce osso bucco. En savoir plus.

Belle semaine à tous. Boostés et enthousiastes.

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