

Objet : Allumés

Partisanes, partisans,

Elle a presque disparu de nos rivières. A moins qu'elle ne se cache le jour pour chasser la nuit. La **lote de rivière**, nocturne et carnassière, est une énigme. Avec l'appui d'une université flamande, François (La **Pisciculture du Cheneau**) a entrepris son élevage dans ses bassins d'Annevoie. Un nouveau pari pour notre spécialiste de la truite. Un pari passionné avec un poisson à croissance très lente et aux mœurs difficiles à déchiffrer. Mais sa peau est douce, sa chair tendre et ferme et elle n'a pas d'arêtes. Première livraison la semaine prochaine. Les essais de fumage sont prometteurs... Ce sera pour dans quelques semaines.

Cela sent la rentrée chez nos éleveurs. Abondance. Des **colis de porc** (Ferme de la Sarthe), des **colis d'agneau et de broutard** (Marc Remy). Le tout en bio. François et Lucie (Le Coq en Herbe) présentent des **poulets bien dodus** (de 1.8kg à 2.3kg), des **blancs**, des **cuissees**, des **boulettes et des chipolatas de volaille**. Christophe (L'Atelier de Marguerite) découpe et transforme la viande des éleveurs de la coopérative : de l'**agneau** de la Ferme Censier, du **veau** et de la **vache** de la Ferme des volées. Fameuse équipe.

Nos producteurs-transformateurs sont inventifs, créatifs, allumés. Valérie (Célestine Chepson) a créé un **cheesecake aux framboises** de son jardin, Gilles (Domange) lance son **houmous de betterave rouge**, Isabelle et Fabrizio ont mis au point un **vin moelleux demi-sec fraise-rhubarbe**. Des artistes.

Les Beurré Hardy. Ce sont **les premières poires de l'automne**, sucrées, fondantes. Elles ont mûri à Hanret dans les vergers de Serge Fallon où se pratique la lutte intégrée par l'introduction de « bons » insectes pour combattre les « nuisibles ».

**Potirons et potimarrons** (Puravida, Ferme de Goyet, Au jardin de Bijard) annoncent également le changement de saison.

Grande soif au **Point de R'Aliment de Dave** qui invite à un **apéro de rentrée** ce jeudi 7/9. [En savoir plus](#). **A Spy**, l'équipe du Point de R'Aliment prépare fébrilement le **marché Paysans-Artisans** de ce samedi 9/9. Incontournable. [En savoir plus](#).

Le vendredi, le **Resto des Partisans**, est aux mains d'Ursule et Pétula. Les partisans prennent des forces et du bon temps avant la prochaine étape. [En savoir plus](#).

En effet, le prochain objectif est fixé. Le bail est signé. Ouverture en octobre de **notre premier magasin, à Namur**. Le 12 septembre réunion des partisans pour bousculer les idées, pour inventer ensemble un lieu qui soit chaleureux, rebelle, inventif. [En savoir plus](#).

Pour réussir nos paris, on accélère le tempo pour rassembler le **capital citoyen** indispensable au financement de nos projets. Chez Paysans-Artisans, pas de gros financiers, uniquement des petits investisseurs citoyens qui veulent bouger le monde et secouer l'ennui. Une dizaine de TIC (Tables d'Investisseurs Citoyens) sont programmées en septembre. Notamment ce jeudi 7/9, **une table de jeunes investisseurs**. [En savoir plus](#). Donc appel à tous ceux qui y

pensent mais qui n'ont pas encore fait le pas... [En savoir plus.](#)

Belle semaine à tous. Rebelles.

L'équipe de Paysans-Artisans

[info@paysans-artisans.be](mailto:info@paysans-artisans.be)

[www.paysans-artisans.be](http://www.paysans-artisans.be)