

Objet : Faut y aller !

Partisanes, partisans,

En début d'année, François et Lucie (**Le Coq en Herbe**) ont lancé leur élevage de poulets. Ce n'est pas tout. Ils gèrent également un petit troupeau de moutons vendéens. Les **agneaux** grandissent dans les prairies de la Ferme de Reumont jusque l'âge de 6 mois. Le dernier mois, ils sont complétés avec des céréales bio. Les agneaux sont découpés par Christophe (**Atelier de Marguerite**) qui poursuit ainsi son projet de travailler prioritairement avec les éleveurs de la coopérative. La coopération entre nos deux producteurs va plus loin encore. François se forme au métier de boucher sous la houlette de Christophe...

Le rayon boucherie est vraiment à la fête. Les **poulets** de Philippe et Patrick (Aviflores) et les **canards** de Catou et Benoît (Ferme de Reumont) donnent des couleurs supplémentaires à l'étal.

En espérant que cela dure. Problème en vue en effet. L'abattoir de volaille de Sclayn ferme ses portes en juin. Les producteurs devraient courir à Bertrix ou à Pipaix pour abattre. Trop loin, trop cher pour un petit éleveur. Alors danger. On réfléchit avec quelques producteurs à une solution de **petit abattoir local** pour les volailles, les lapins,... Difficile, mais peut-être possible...

Abondance aussi au rayon fruits et légumes. Les **pommes** et les **poires** sont au rendez-vous. Les premiers **citrons** et **mandarines** aussi. En ce qui concerne les légumes, c'est carrément la folie. Les légumes d'hiver croisent les légumes d'été. Impossible de tout énumérer. Quelques exemples juste pour le plaisir : des **radis chandelle de glace ou de feu**, des **courges spaghetti**, des **carottes jaunes ou mauves**, des **choux pointus** et des **choux-rave**, des **potirons bleus de Hongrie**, des **betteraves jaunes**...

Sandrine a fait une belle réserve de pots de **confiture de tomates vertes**... et prépare activement des **tisanes** à partir des plantes cultivées dans son champ... On en reparlera bientôt.

Au **Resto des Partisans** de ce vendredi, la pétulante Mathilde (Ursule et Pétula) déclinera le rigatoni façon champignon et vacheron. [En savoir plus.](#)

A **Jambes** et **Bois-de-Villers** même combat. On prépare l'ouverture des **15<sup>ème</sup> et 16<sup>ème</sup> Points de R'Aliment Paysans-Artisans**. Ouvertures simultanées, **le samedi 28 octobre**.

Et au Point de R'Aliment de **La Plante**, les bénévoles campent à l'auberge de jeunesse pour préparer leur **marché du samedi 14 octobre**. Relax au bord de l'eau. [En savoir plus.](#)

Le lundi 9 octobre, c'est la **première réunion des bénévoles de l'Espace Circuit-court de la rue des Carmes**. [En savoir plus.](#) Et le week-end des **14 et 15 octobre**, c'est **jour de mobilisation générale pour préparer l'ouverture** : peinture et bricolages en tous genres... [En savoir plus.](#)

Le développement de Paysans-Artisans est indispensable pour soutenir les petits producteurs artisanaux et donner corps au changement de modèle que nous défendons. Il est **impossible sans le mouvement qui le soutient à travers l'implication bénévole et l'apport de capitaux citoyens**. Nos objectifs d'augmentation du capital coopératif progressent mais ne sont pas encore atteints. Faut y aller ! [En savoir plus.](#)

Belle semaine. Coopérative et en couleurs.

L'équipe de Paysans-Artisans

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

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