LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde …

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene …

Année 7
Volume 3
La 67ème
Mars 2020

TCHAK!

LA REVUE PAYSANNE ET CITOYENNE QUI TRANCHE

Tchak ! La revue paysanne et citoyenne qui tranche est un projet éditorial qui englobe une revue trimestrielle (une centaine de pages), un site internet,...

Tchak ! est un vrai projet d'information, raison pour laquelle son comité de rédaction s'engage à défendre la présente charte, qui s'applique à l'ensemble des canaux et supports du projet.

Cette charte est un document fondateur. Elle ancre le projet dans une éthique pleinement journalistique (indépendance et respect de la déontologie) vis-à-vis des lecteurs, des acteurs du secteur, des experts et du monde politique.

Tout savoir sur **Tchak!**

Tchak ! Je commande le numéro 1
Tchak ! Je deviens lecteur coopérateur
Tchak ! Je m'abonne

Nous, nous sommes abonnés.
Et vous ?

Epicement vôtres,
Geneviève et Bernard

Vous désinscrire ☹

Ce serait dommage mais c'est possible … ici.

Les poivres « épuisés »

Une matière épuisée est le produit restant après l'extraction d'huile essentielle.
Dimanche 23 février, France 5 diffusait « Poivre, les secrets de la perle noire », un documentaire qui révèle la face cachée de l'une des épices que l'on consomme le plus au quotidien…
« Pesticides tueurs d'abeilles et fongicides très puissants se retrouvent dans… votre poivre moulu » dévoilait France 5 dans le teaser de son documentaire « Poivre, les secrets de la perle noire », diffusé dimanche 23 février dans l'émission « Le doc du dimanche ».

Moulu vs en grains
Parmi les éléments importants du documentaire de France 5, on note la réalité pas toute rose du poivre moulu. Si ce dernier est en effet moins cher que celui en grains, c'est notamment car il est composé d'un mélange d'épices dont du poivre épuisé. Comme le Huffpost le souligne, le poivre épuisé provient des résidus de la graine après extraction de son huile essentielle. Et ce dernier contiendrait des pesticides… « Après analyse, nous y avons découvert des substances toxiques » déclare l'équipe de France 5. « Les résultats font apparaître des résidus de carbendazime. Un fongicide très puissant qui élimine tous les champignons sur la plante. Pire, on trouve des traces de deux pesticides interdits par l'Union Européenne; l'imidachlopride et le thiaméthoxane, deux substances toxiques responsables, entre autres, de l'extinction des abeilles » . Autre fait pointé dans le documentaire, la production du poivre. Celle-ci s'effectue majoritairement au Vietnam. L'an passé, le pays a en effet produit plus de 150 000 tonnes de poivre. Ce rendement impressionnant s'explique notamment par les pratiques de production. Pour chaque plante de poivrier est utilisé 7 kg d'engrais soit 4 fois la quantité recommandée en France… mais aussi du fertilisant en quantité beaucoup trop grande.

C'est pourquoi, au Comptoir Africain, nous ne vous proposons que des poivres entiers et provenant de plantations pratiquant une agriculture raisonnée.

Quelques fruits et légumes du mois

Le site qui vous suggère quels fruits et légumes de saison manger, chaque mois. Au moins, en achetant ceux-là, vous êtes sûrs de ne pas manger des « trucs » pas trop naturels …

Les recettes du mois.

- **Oyakudon, poulet donburi** La recette ici
- **Butternut en croûte Wellington** La recette ici
- **Poulet rôti ail et miel** La recette ici
- **Kebab de saumon aux épices** La recette ici

La pensée du mois.

Un écrivain qui se livre, c'est un peu comme un canard qui se confie, non ?

C'est quand qu'on sera où ?

◊ Le 6 mars, de 16h3à à 21h, chez « Phil' à Table », Rue de la gare 12, à 5310 Eghezée.
https://www.philatable.be

Venez nous y retrouver, c'est toujours un plaisir de partager notre passion

Proposer nos produits à vos clients?

Chaque mois, de nouveaux magasins décident de proposer nos produits à leurs clients. Voir la liste
Vous souhaitez rejoindre notre réseau de revendeurs ? Vous connaissez une épicerie dans laquelle vous verriez bien nos produits ? Suggérez leur de nous contacter !

Quelques 5 nouveaux points de vente se sont ajoutés en février à la liste des magasins qui vous proposent nos produits.
Nous cherchons des chouettes épiceries sympas en Flandre, je sais qu'il y en a plein, plein.
Si vous en connaissez, merci de nous le faire savoir par mail à bernard@comptoirafricain.be