LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde …

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene …

Année 8
Volume 5
La 81ème
Mai 2021

Ca bouge à Peissant !

Et voilà, on a repris !
L'an passé, nous avions lancé « **Le Marché artisanal de Peissant** ».

Quelques producteurs du village et des environs, la première année et un franc succès.
Et nous voilà repartis pour un tour, avec grand bonheur.
Des légumes, des fromages de chèvre, de vache, de brebis, du saumon, du magret de canard, du miel, du beurre, des œufs, de l'ail, des oignons, des échalotes, des épices, de la bière, des farines, du pain, des confitures, de l'artisanat, des jus de fruits, et j'en passe.

Le tout, local, sain, sans crasses du genre colorants, conservateurs, édulcorants et autres m….

Tous les jeudis, de 17h à 20h, à la ferme du kioske, à Peissant.
Que du bonheur ! VENEZ !!

Epicement vôtres,
Geneviève et Bernard

De la bonne et saine lecture

TCHAK! Tchak ! – La revue paysanne et citoyenne qui tranche

MÉDOR Journalisme belge d'investigation. Indépendant. Inclusif. Participatif

POUR pour écrire la liberté SCRL FS est une coopérative d'édition créée le 31 janvier 2017 et qui a pour objectif de contribuer à l'édification d'une société démocratique, libre, juste, solidaire et durable

Reporterre Journal indépendant, sans publicité, sans actionnaire, en accès libre, financé par les dons de ses lecteurs.

Les magasins à la ferme

Ici aussi, rien que du bonheur !
Nous avons de plus en plus de points de vente dans des fermes. Et nous en sommes très heureux, parce que ça englobe deux concepts primordiaux à nos yeux, à savoir

- **Circuits courts**
  Des produits cultivés/élevés localement.
- **Courts-circuits**
  Ca vite les intermédiaires, ce qui permet au producteur d'avoir le juste prix de son travail

Il s'agit de productions équitables et responsables.
Et, de plus, les magasins « à la ferme » proposent de plus en plus de produits venant d'autres fermes.
Parfait ! Génial ! Excellent !

Je suis passé chez un de nos clients « magasin à la ferme » samedi passé. Vous pouvez y faire toutes vos courses d'alimentation.
J'y ai trouvé des fruits et des légumes de saison (pas du genre tomates en décembre …), des œufs frais, du beurre, du lait, du miel, de la confiture, de la charcuterie « de la boucherie à la ferme » et pas du genre « jambon reconstitué » ou « saucisson à base de vieille bidoche invendable reblanchie au trucmuchate de brolbazarite », des fromages à pâte molle et à pâte dure faits à la ferme, de la bonne farine produite localement à base de céréales cultivées localement aussi, de délicieux biscuits, faits avec ces farines, de la pâte à tartiner sans saloperies dedans, des jus de fruits à base de vrais fruits, des yaourts « comme quand j'étais petit », de la viande de porc, de bœuf, de mouton, de la vraie, pas de la piquée à la flotte, des saucisses de campagne qui ne baignent pas dans la graisse et la flotte après 2 minutes de cuisson, des bières locales, du poulet qui goutte le poulet (si, si, ça existe encore !), des pâtes aux vrais œufs et aux vraies céréales (non pas qu'il existe de faux œufs, mais il y a de ces œufs, quand la poule est morte, elle ne se décompose pas dans le sol, tant elle est saturée d'antibiotiques et de cocktails de substances bizarres en tous genres), de la crème glacée qui ne goûte pas la pharmacie, et je vous en passe.

Bref, du bon, du frais, du sain, du local, de l'équitable.

Avantages pour le producteur:

- Prix plus juste, meilleure maitrise des débouchés commerciaux, diversification de ses revenus
- Création d'emplois sur la ferme
- Meilleure considération du travail de producteur par le consommateur
- Création de valeur ajoutée
- Diminution des emballages et de la distance parcourue par le produit
- Redynamisation de l'économie locale

Et les avantages pour nous, acheteurs ?
On repart en haut de la page, et on relit …

Quelques fruits et légumes du mois.

Cette belle présentation nous vient de https://larecette.net/calendrier/

Les recettes du mois.

- **Poulet basquaise parfumé au piment d'espelette** La recette ici
- **Pâtes carbonara** La recette ici
- **Pita au bœuf mariné au cumin, raclette et chutney carotte - mangue** La recette ici

Et on achète les ingrédients où ? Hmmmm …
On relit l'article à gauche …

Quelques magasins à la ferme .

- Ferme Legat, Estinnes-au-Val
- Ferme Aernoudt, Thirimont
- La Ferme Du Champré Boussu
- Ferme Heulers, Peissant
- Ferme de la Couture, Saint-Aubin
- Ferme de Besigneul, Peissant
- La Boucherie à La Ferme, Chapelle -Oie
- Ferme De La Princesse, Waudrez
- Ferme De La Vallée Sambreville
- Ferme Bienfait, Villers-St-Ghislain
- Ferme Nos Pilifs, Neder Over Hembeek
- Ferme Champignol, Surice
- Ferme de la Sauvenière,Hemptinne-lez-Florennes
- Ferme du Sacré Cœur, Natoye
- Ferme Les 5 Epines, Braine-le-Comte
- Olivier Denamur, Merbes-Le-Château
- Le domaine de Graux, Gaurain Ramecroix
- Ferme Fauvarque, Lamain
- Les Jardins de Myrtille, Forchies-la-Marche
- Les Paniers Verts, Bornival

Accueil Champêtre en Wallonie

Et tant d'autres, à retrouver sur ce site, par exemple.

Vous désinscrire ☹

Ce serait dommage mais c'est possible … en cliquant ici. Je ne serai pas fâché, je serai juste triste, très très triste …

Dé-GAFAM-isez-vous !

Linux Mint · LibreOffice · Firefox · DuckDuckGo · Framasphere · Framakey (Framasoft)

http://www.comptoirafricain.be
Em@il: info@comptoirafricain.be

Find us on Facebook · LinkedIn · twitter · Framasoft · Acteurs des temps présents · Refugees Welcome