LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 9
Volume 9
La 94ème
Septembre 2022

Il faut arrêter avec ça, hein !

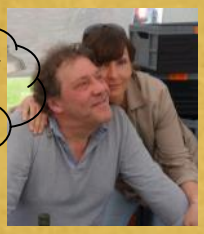
Et si on arrêtait d'acheter des crasses d'origine douteuse et qu'on privilégiait le « plus -local-possible(*) », les produits de nos artisans-producteurs, de la vraie nourriture, produite par de vrais gens ?

Quelques articles à relire ...

les circuits courts
la Ferme Nos Pilifs
De la terre à l'assiette
Les monnaies locales
Une chambre d'agriculture alternative
La Plantation
« Vous êtes fous d'avaler ça ! »
Les thés et infusions de SCOPTI / 1336
Les magasins à la ferme
Les fraudes alimentaires
To BIO or not to BIO ?
Arnaques: le poivre épuisé

Voilà. Un peu de (re)lecture pour les soirées de plus en plus longues, en route vers l'automne.

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.

Le proverbe du mois. (Géorgie)

« Le mouton a craint le loup toute sa vie, mais c'est finalement le berger qui l'a mangé »

Passke bon, hein ...

Il y a moyen de se nourrir avec des produits de qualité, venant d'artisans producteurs, des passionnés, qui ont à cœur de proposer la meilleure qualité possible.
Et nos sous vont donc à des **artisans locaux**, au lieu d'aller engraisser de (déjà) très riches actionnaires très lointains, qui se moquent éperdument des effets néfastes de leurs comportements déplorables et des crasses que contiennent les produits qu'ils essayent de nous vendre à un prix prohibitif, tout en étranglant leurs fournisseurs. Pas très reluisant, tout ça, non ?
Et donc, nous devons privilégier nos artisans et producteurs locaux.
Par exemple, on vous a déjà parlé du « Marché artisanal de Peissant ».
Une initiative que nous vous encourageons à copier, à dupliquer près de chez vous.
On y retrouve (dans le désordre, sans préférence ...)

- Be2beer (Bières artisanales)
- Clément, un Food Truck local
- Atelier du Boucher (Charcuteries, produits fumés, assiettes apéritives)
- Les Délices de Mona (falafels, feuilles de vigne farcies, houmous, ...etc)
- Ferme Besigneul (Maraîchage de saison bio et plants à repiquer)
- La Ferme Belle Maison (farines locales et artisanales)
- Les Verdurières (fabrication de Maitrank)
- Les Gates au Chocolat (Fromage de chèvre, confitures maison)
- La Ferme du Point du Jour (farines locales et artisanales)
- Les Petites Flèches d'Argent (conserverie artisanale de Bretagne)
- Le Comptoir Africain (Epices du monde équitables)
- Fumoir et Terroir (saumon fumé)
- Mich et ses Délices (macarons, biscuits artisanaux)
- La Miellerie de Solre sur Sambre et son miel d'été
- Les galettes de tante LULU
- Le beurre et les œufs de la Ferme Saint-Martin
- Les délicieux pains artisanaux de La Grange à Pain

Bref, un endroit où vous pouvez vous procurer (presque) tout ce dont vous avez besoin pour de bons repas, à base de produits de qualité, tout en faisant vivre des artisans / producteurs locaux, et où les gens sont heureux de se retrouver, de discuter ensemble, autour d'un verre et d'une assiette de produits locaux. **Que rêver de mieux ?**

PRIVILEGIEZ LE PRODUITS LOCAUX, LES MARCHÉS LOCAUX, LES PRODUCTEURS LOCAUX ET LES MONNAIES LOCALES !

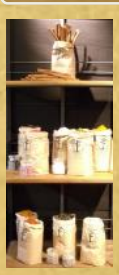
Quelques fruits et légumes du mois.

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

Les recettes du mois.

- Jarret de porc au chou vert La recette ici
- Poivrons farcis au quinoa et aux légumes La recette ici
- Côtes de porc au cidre, pommes et champignons rôtis La recette ici
- Velouté de champignons aux châtaignes La recette ici

C'est quand qu'on sera où ?



Le samedi 10 septembre,
de 11h à 15h, à
« **La Bella Vita** »,
164/2, Route de Charleroi ,
7134 Epinois.
Téléphone: 064 31 01 44

VENEZ !

https://www.tiktok.com/@labellavita_italfood
https://www.facebook.com/LaBellaVitaItalianFood

(*) le « plus-local-possible

Nous sommes tou(te)s bien d'accord que de manger, hors saison, des tomates qui, toute l'année, viennent de serres surchauffées (au pétrole), c'est une hérésie.
Nous sommes aussi tou(te)s que d'acheter des chicons qui viennent de quelques milliers de kilomètres, alors qu'on en cultive chez nous, il faut être complètement abruti. (Si,si ...)
Mais il y a des produits pour lesquels ce n'est pas forcément possible.
La vanille, par exemple, et autant que je sache, pousse assez mal à Estinnes ...
Et les poivres, de manière générale, n'ont que fort peu de chance à Vilvoorde ...
Et donc, nous sommes pour « le plus-local-possible ».
A savoir que, face à plusieurs alternatives de qualités équivalentes pour un même produit équitable, nous choisirons toujours le plus proche.

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

Find us on Facebook LinkedIn twitter Framasoft