

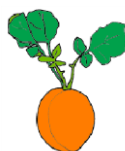


A DEUX PRES DE CHEZ VOUS LA LETTRE D'INFORMATION DE FEVRIER

Bonjour à toutes et à tous !

Voici les nouvelles de l'association *A deux Prés de chez Vous* pour le mois de Février.

Au programme : Notre nouveau chez nous, à la Super Halle d'Oullins, avec la nouvelle équipe au complet, et les nouveaux numéros de téléphone – Le petit dernier : Antoine Pariset, maraicher – Les Agronautes, l'aventure de votre paysan boulanger – Des nouvelles de Maxime – Commandes – La recette du mois : chou farci façon gratin



PLEIN DE CHANGEMENTS POUR L'ASSOCIATION



Nous voici arrivés dans notre nouveau chez nous, à [la Super Halle d'Oullins](#). Vous connaissez ? Non ? Alors n'hésitez pas à nous rendre visite pour découvrir ces locaux qui abritent une épicerie bio, un magasin de producteurs et un restaurant. Une grande colocation pour l'association et sa nouvelle équipe salariée.

Merci de noter ces nouveaux numéros. Si vous en avez un autre, c'est un numéro personnel ou inactif :

06.52.33.26.75

Et si ça ne répond pas, vous pouvez essayer le

06.61.06.09.67



ANTOINE PARISET LE NOUVEAU MARAICHER D'A2PRES



Antoine s'est installé en 2016 sur les terres de sa famille, parmi les agriculteurs résistants dans le périurbain. Il cultive environ 35 variétés de légumes sur 2 hectares.

Ses terres sont en conversion vers l'agriculture biologique. Cette année il a rempli son « objectif zéro traitement ». La fertilisation des parcelles se fait uniquement avec du fumier de vache et de poule cherché chez sa cousine et par des engrais verts. Il accueille 40 ruches au printemps. Tous ses légumes sont vendus en vente directe.



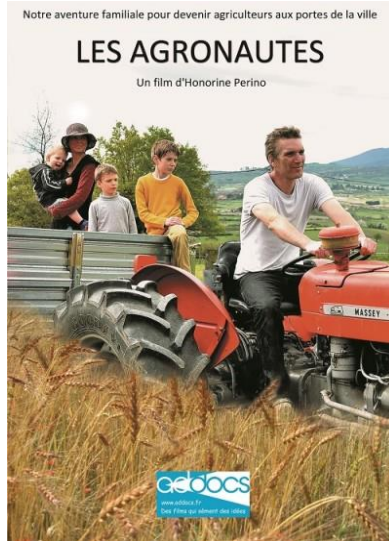
LES INFOS DES AMIS

- Les Agronautes

Le nouveau film d'Honorine Perino raconte l'aventure d'une famille (la sienne et celle de votre paysan –boulangier Denis Mignard) pour devenir agriculteurs aux portes de Lyon. A travers elle, le film pointe la complexité et l'incohérence des règles et usages qui régissent le foncier agricole en zone péri-urbaine.

[Bande-annonce et détails ici](#)

Vous pouvez acheter le DVD en distribution – 20€

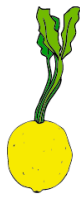


Nous co-organisons une projection (dans le cadre du Festi'vache) au cinéma le Mourguet à Ste-Foy-lès-Lyon le 17 vendredi Mars.

Bénévoles, vous êtes les bienvenus !

- La ferme de Maxime

A peine sorti d'A deux Prés, le voici déjà lancé sur un nouveau projet ! [Venez le découvrir ici.](#)



LES COMMANDES

- **VIANDE DE BŒUF** (GAEC Du PIS VERT - David BARROUX - Pomeys)
Animaux nés et élevés sous la mère / alimentation sans OGM produite en majorité sur la ferme / découpe réalisée dans un centre agréé CEE

> Colis de BOEUF 15€/kg

> STEAKS HACHES congelés pur bœuf (GAEC Du PIS VERT - David BARROUX - Pomeys)

- Colis de 1kg de Steaks Hachés de bœuf (10 steaks de 100g) **17,20€**
- Colis de 3kg de Steaks Hachés de bœuf (25 steaks de 120g) **45€**
- Colis de 6kg de Steaks Hachés de bœuf (50 steaks de 120g) **86€**

Livraison le mardi 14, le mercredi 15 et le jeudi 16 Février

- **FROMAGE DE CHEVRE** - (Marc et Monique Perrusset – La Ferme de la Milonière - Vaugneray - AB)

Comme tous les produits paysans, le lait de chèvre, et donc les fromages, sont saisonniers. Actuellement nous sortons d'une période basse de lactation (mise bas des chèvres). La diversité des produits remonte ensuite jusqu'à retrouver l'ensemble des fromages affinés avant le printemps

> Gros fromage 2.50€
Au choix Frais ou Affiné

Livraison le mardi 21, mercredi 22 et jeudi 23 Février

- **CREMES DESSERT** - (Ferme du Val Fleury – Chazelles-sur-Lyon - Adrien Mazet - AB)

Alimentation des vaches montbéliardes cultivée sur place selon les exigences de l'Agriculture Biologique – Crèmes-desserts fabriquées avec le lait de la ferme, sans ferment et peu sucrées

> 4 Crèmes-desserts 2.50€
Au choix chocolat ou vanille

Date limite de commande le mardi 14, le mercredi 15 et le jeudi 16 Février

Livraison le mardi 28 Février, mercredi 1er et jeudi 2 Mars



LA RECETTE DU MOIS

Ce mois-ci, nous vous proposons une recette simple pour préparer le chou :

Chou farci façon gratin

Ingrédients (4 pers)

500 grammes de chair à saucisse
1 chou
1 gousse ail
1 cuillère à café persil
100g de pain
1 oeuf
20 cl de sauce tomate



Préparation :

Mettre à tremper le pain dans de l'eau.
Faire blanchir le chou 20 min.
Laisser refroidir le chou, puis séparer les feuilles en enlevant les premières, qui sont généralement dures.
Dans un saladier, mélanger la chair à saucisse avec le pain trempé et essoré (le presser dans la main). Assaisonner avec du sel, de l'ail et du persil. Ajouter un œuf et mélanger.
Dans un plat à gratin, faire une couche de farce, une couche de feuilles de chou et ainsi de suite. Finir par une couche de feuilles de chou.
Recouvrir avec la sauce tomate et un peu d'eau (environ 10cl).
Laisser cuire 1h au four préchauffé à thermostat 6 (180°C).



LES DISTRIBUTIONS A DEUX PRES DE CHEZ VOUS

N'hésitez pas à parler des paniers autour de vous. Retrouvez-nous à :

- * **Brignais** sous le préau des boulistes de l'Amical Laïque – à côté de la Police Municipale- (Rue Bovier- Lapierre 69530 BRIGNAIS) le mardi soir de 17h à 19h
- * **Givors** à l'Orangerie dans le parc de la Maison du Fleuve Rhône (1 Place de la Liberté, 69700 Givors, lieu temporaire) le mardi soir de 17h à 19h
- * **Sainte-Foy-lès-Lyon** devant la Maison Communale des Bruyères (55 bd des Provinces 69110 SAINTE FOY LES LYON) le mercredi de 17h à 19h
- * **Lyon Guillotière** à la Fourmilière (15 rue Salomon Reinach 69007) le mercredi de 17h à 19h
- * **Lyon Vaise** à l'ESSSE (20 rue de la Claire) le jeudi de 16h30 à 19h



Un bon mois de Février à tous,

A bientôt,
Eric, Jean-François et David

Association "A deux Prés de chez Vous"

105 av. Jean Jaurès

69600 Oullins

06.52.33.26.75

www.adeuxpresdechezvous.fr

Rejoignez-nous sur Facebook :

