



[www.lesvergersdemamoine.fr](http://www.lesvergersdemamoine.fr)

**E.A.R.L. Les vergers de Mâmoine**  
Producteur bio récoltant  
217 rue de la Fontaine 88420 MOYENMOUTIER  
06 23 23 53 10



# *La semaine à Mâmoine*

*(semaine 44)*

## **Notre carnet de plaine du 27.10.2016...**

Pas de carnet de plaine cette semaine

## **Notre regard sur l'actualité...**

L'Europe recherche activement des accords de libre-échange avec nos voisins nord-américains : le Tafta (avec les États-Unis d'Amérique) et maintenant le Ceta, entre le Canada et l'Union européenne. De nombreux médias voient dans le refus wallon (qui pourrait mettre un point final à la signature du Ceta) un message de plus contre l'Europe, comme le Brexit. Mais ce refus montre aussi que la volonté de la Commission européenne d'avancer « en solo », sans répondre dans des délais raisonnables aux questions posées par le Parlement wallon en l'occurrence, a ses effets. Pourtant, la réflexion sur ce sujet est très importante. Elle mérite d'être confrontée aux enjeux environnementaux, relégués au second plan. Nous sommes également en droit de nous demander quel est l'impact de tels accords sur la vie quotidienne de petites exploitations agricoles.

## **Une recette d'Agnès...**

*Navets glacés  
(pour 4 personnes)*

### ***Ingrédients :***

1 kg de petits navets (ou coupés en morceaux) / 70 g de beurre / 1 cuillère de miel / vinaigre de quetsches ou de vin / sel & poivre.

Éplucher les navets, les laver et les plonger 5 minutes dans l'eau bouillante. Faire fondre dans 1 cocotte 30 g de beurre. Faire dorer et cuire 30 à 40 minutes à feu doux. Égoutter dès qu'ils sont cuits mais encore fermes. Vider la cocotte de son jus. Y remettre 40 g de beurre les navets et le miel. Ajouter 1 cuillère à café de vinaigre. Laisser encore cuire quelques minutes tout en remuant.

Servir avec des peluches de persil plat.

### ***L'info de la semaine :***

***Ne gâcher pas vos contenants (sachets papiers et plastiques, cagettes...) : s'ils sont en bon état rapportez-les ou réutilisez-les !***



[www.lesvergersdemamoine.fr](http://www.lesvergersdemamoine.fr)

**E.A.R.L. Les vergers de Mâmoine**  
Producteur bio récoltant  
217 rue de la Fontaine 88420 MOYENMOUTIER  
06 23 23 53 10



# *La semaine à Mâmoine*

*(semaine 44)*

## **Notre carnet de plaine du 27.10.2016...**

Pas de carnet de plaine cette semaine

## **Notre regard sur l'actualité...**

L'Europe recherche activement des accords de libre-échange avec nos voisins nord-américains : le Tafta (avec les États-Unis d'Amérique) et maintenant le Ceta, entre le Canada et l'Union européenne. De nombreux médias voient dans le refus wallon (qui pourrait mettre un point final à la signature du Ceta) un message de plus contre l'Europe, comme le Brexit. Mais ce refus montre aussi que la volonté de la Commission européenne d'avancer « en solo », sans répondre dans des délais raisonnables aux questions posées par le Parlement wallon en l'occurrence, a ses effets. Pourtant, la réflexion sur ce sujet est très importante. Elle mérite d'être confrontée aux enjeux environnementaux, relégués au second plan. Nous sommes également en droit de nous demander quel est l'impact de tels accords sur la vie quotidienne de petites exploitations agricoles.

## **Une recette d'Agnès...**

*Navets glacés*  
*(pour 4 personnes)*

### ***Ingrédients :***

1 kg de petits navets (ou coupés en morceaux) / 70 g de beurre / 1 cuillère de miel / vinaigre de quetsches ou de vin / sel & poivre.

Éplucher les navets, les laver et les plonger 5 minutes dans l'eau bouillante. Faire fondre dans 1 cocotte 30 g de beurre. Faire dorer et cuire 30 à 40 minutes à feu doux. Égoutter dès qu'ils sont cuits mais encore fermes. Vider la cocotte de son jus. Y remettre 40 g de beurre les navets et le miel. Ajouter 1 cuillère à café de vinaigre. Laisser encore cuire quelques minutes tout en remuant.

Servir avec des peluches de persil plat.

### ***L'info de la semaine :***

***Ne gâcher pas vos contenants (sachets papiers et plastiques, cagettes...) : s'ils sont en bon état rappez-les ou réutilisez-les !***