

contenu des paquets

sous réserve de modifications éventuelles

Petit panier de légumes bio (8.5€)

Carottes: Belgique
Tomate cerise: de Lochting
Céleri vert: Belorta
Concombre: Belorta
Champignon marron: Chamrova

Grand panier de légumes bio (14€)

Poireau: de Lochting
Tomates: de Lochting
Bette: de Lochting
Courgette: Belorta
Céleri vert: Belorta
Concombre: Belorta
Champignon blanc: Braeckveld

Petit panier mixte bio (10€)

Carottes: Belgique
Laitue pommée: de groene grond
Tomate cerise: de Lochting
Céleri vert: Belorta
Concombre: Belorta
Bananes
Ananas

Grand panier mixte bio (13€)

Poireau: de Lochting
Tomates: de Lochting
Tomate cerise: de Lochting
Céleri vert: Belorta
Concombre: Belorta
Bananes
Pomme delbar
Melon

Panier de fruits bio (10€)

Kiwi
Raisin victoria
Pomme delbar
Melon
prunes

**Pomme de terre Nouveau: 2.5kg
5.54€)****Oignons bio: 3kg (5.3€)**

Tout est d'origine
biologique contrôlée

L'agriculture bio en Europe s'accroît fortement

Entre 2002 et 2004, la superficie biologique dans l'UE a augmenté de 5,6 à 10,3 millions d'hectares. La dernière décennie, on a cultivé de façon biologique 400.000 hectares de plus chaque année. Presque six pour cent de toute la superficie agricole ont été cultivées par des fermiers bio. Les pays qui ont une part importante sur ce résultat, ce sont l'Autriche (19,3%), la Suède (16,5%), la Tchéquie (13,5%) et l'Italie (11,5%). Ces pays ont le pourcentage le plus élevé de surfaces agricoles bio.

Les membres UE ayant le pourcentage le plus élevé de terrains cultivés biologiquement, ne sont pas les mêmes que ceux qui disposent de la plus grande superficie bio totale. Logiquement, ce sont les grands pays comme l'Espagne (1,71 millions d'hectares bio), l'Italie (1,38 millions d'hectares bio), La France (1,12 millions d'hectares) et l'Allemagne (1,03 millions d'hectares). On pourrait y ajouter la Pologne (0,66 million d'hectares) et on parle de 57 pour cent de toute la surface cultivée par des fermiers bio en Europe. Le cheptel certifié bio de l'UE comportait 3,6 millions d'animaux en 2014.

En 2014, il y avait plus de 255.000 fermiers bio actifs. Plus d'un cinquième d'entre eux est féminin, mais dans certains pays, les entrepreneurs dans le secteur bio sont aussi bien des femmes que des hommes : en Lettonie (41%), en Lituanie (33%) et en Autriche (31%). Le secteur souffre moins de vieillissement que l'agriculture régulière : deux tiers des fermiers bio a moins de 55 ans, tandis que chez leur collègues réguliers, il ne s'agit que de 44 pour cent.

En 2014, le marché pour les produits bio a été estimé à 24 milliards d'euros, ce qui signifie une croissance de 7,4% en comparaison avec l'année précédente. *Bio Zoekt Keten* a établi un aperçu de l'évolution des ventes sur les marchés les plus importants de l'Europe. De ces chiffres, il résulte que – en 2014 – le plus grand marché pour les produits bio, c'était l'Allemagne avec un chiffre d'affaires de 7,91 milliards d'euros, suivie par la France avec 5 milliards d'euros et le Royaume Uni avec 2,63 milliards d'euros.

Source : Bioforum Vlaanderen et Vilt

Une soupe au melon avec du jambon de ParmeIngrédients

1 melon cantaloupe, 1 citron,
1 c. à soupe de miel, un peu de poivre
4 tranches de jambon de Parme,
des feuilles de basilic frais, 100ml d'eau

Préparation

Afin de rendre le jambon de Parme croustillant, on peut le mettre sur une feuille d'essuie-tout et le couvrir d'une autre feuille d'essuie-tout. Par tranche de jambon, il faut compter 50 secondes et mettre au four à micro-ondes à 900 watt. Si vous préférez le cuire au four, on met le jambon de Parme sur une plaque allant au four, avec un peu de papier de cuisson, 6 min à 200°C.

Couper le melon en quarts, l'éplucher et l'épépiner. Couper rudement la chair et mettre tout dans le blender. Ajouter le jus de citron, l'eau, le miel, le basilic et un peu de poivre et bien mixer le tout. Verser le mélange de melon dans des verrines ou de petits pots avec le jambon de Parme croustillant. Pour le meilleur résultat, laisser refroidir la soupe de melon pendant 1 heure au frigo. Pour la version végétarienne, on peut servir la soupe avec du pain croustillant.