

ASSOCIATION LE BATELEUR



Catalogue de produits

LE BATELEUR met la culture au centre de son action et de son territoire. La culture de la terre, la culture du lien social, la culture de la solidarité, la culture des sens, du goût des choses, la culture du débat, etc.

Afin de mettre en œuvre ce but, le projet se structure autour de la transformation. Transformer, c'est se mettre en mouvement pour que les valeurs que l'on porte trouvent leur aboutissement dans le réel.

Le Bateleur valorise les ressources vivrières et culturelles locales à travers des activités de production, de transformation alimentaire et d'animation. L'association travaille surtout autour de l'alimentation et du monde agricole et paysan, avec la volonté de recréer un lien entre producteur et consommateur, entre le territoire, ses acteurs et les gens qui l'habitent.

SOMMAIRE

Dans ce catalogue, sont présentés tous les produits fabriqués par l'association le Bateleur :

- des conserves cuisinées dans l'atelier de transformation alimentaire de l'association les Bergerades à St Pierreville avec les fruits et légumes des producteurs locaux drômois et ardéchois,

- des conserves cuisinées avec les légumes, les fruits, et plantes aromatiques et condimentaires du jardin cultivé par le Bateleur au Viel Audon, hameau de la commune de Balazuc en sud Ardèche.

Deux manières de produire complémentaires qui redonnent toute leur importance à l'agriculture (travailler la terre pour produire à manger) et aux agriculteurs locaux. Par ces deux entrées, il est plus aisé d'appréhender la réalité agricole du territoire et donc d'en parler avec la volonté de (re)créer du lien entre producteur et consommateur.

Présentation	page 2
Vie Associative	page 3
Condiments	page 4
Charcuterie	page 6
"Mettre du local dans l'bocal ..."	page 7
Bases Alimentaires	page 8
Plats Cuisinés	page 10
"De la Graine au Bocal"	page 12
Conserves Sucrées	page 13
Pauses et Goûters	page 14
Bulletin d'adhésion	page 15
Où trouver nos produits	page 16
Tarifs et Commandes	feuillet interne

PARTICIPER ET SOUTENIR

Le Bateleur étant une association, il est possible d'en devenir adhérent (voir le bulletin d'adhésion en page 15) afin de pouvoir participer et soutenir notre activité.

Chantiers Collectifs

De nombreux chantiers sont organisés au cours de l'année, que ce soit au jardin (compost en tas, montage de serre, désherbage) ou à l'atelier (transformation, participation aux évènements sur site).



Mutuelles Transfo

Plusieurs fois par an, des mutuelles transfo sont organisées par les adhérents durant lesquelles se déroule la fabrication collective d'une recette (en conserve). Une journée sympathique et conviviale où les participant-e-s cuisinent ensemble et partagent le résultat de cette production.

Paniers Solidaires

Il est possible d'adhérer de soutenir la démarche de l'association en avançant les sommes nécessaires à la production de paniers de conserves, mais aussi en venant participer à leur production. Ces adhérents solidaires deviennent pleinement acteurs et partenaires du projet.



CONDIMENTS



Les condiments c'est festif ! C'est le sel de la vie ! Ça met l'eau à la bouche ! Hymne au partage incitant à l'ivresse , ça EXPLOSE au palais ou ça fond langoureusement. Laissez-vous aller aux petites bouchées de grande fortune !!!

CAVIAR D'AUBERGINES



Préparation de la cuisine méditerranéenne, elle se déguste froide à l'apéro ou en entrée sur des toasts. À base d'aubergine, elle contient aussi des oignons, de la tomate,

du sésame et du jus de citron.

- Conditionnement : 220g -

LES CONFITS



Un peu de vinaigre, un peu de sucre, parfois du jus de citron et du temps... à confire. À tartiner sur des toasts, ils s'utilisent aussi en accompagnement de plats de viande.

Variantes : confit d'oignon¹, poivrons confits², confit d'aubergine¹.

- Conditionnement : ¹ 240g | ² 210g -

COURGETTE AU VINAIGRE DOUX



Courgettes conservées dans du vinaigre, elles peuvent remplacer les cornichons sur les assiettes de charcuterie.

- Conditionnement : 130g | 170g | 420g -

PETITS CONFITS



Citrons, ail ou oranges amères sont confits au sel puis conservés dans l'huile. Ils agrémentent tous les plats cuisinés.

Variantes : oranges confites, citrons confits, ail confit.

- Conditionnement : 75g -

CORNICHONS



Relevés par une touche d'aromates, ces cornichons au vinaigre accompagnent idéalement salades, pique-niques ou charcuterie. Préparée avec du sucre, la variante "à la russe" est la version aigre-douce du cornichon.

Variantes : au vinaigre¹, à la russe².

- Conditionnement : ¹ 150g | ² 530g -

LA FRITA



Spécialité de la cuisine pied noir algérienne, la frita est un confit de légumes d'été : tomates, oignons et poivrons.

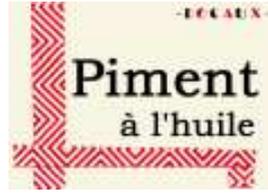
- Conditionnement : 200g | 350g -



**" Je préfère les
céréales
aux légumes "**

- Marc Lavoine -

PIMENT À L'HUILE



Piments coupés en morceaux et conservés dans l'huile. À utiliser tel quel.

- Conditionnement : 90g -

PURÉE DE PIMENT



Poussant au chaud sur les terrasses du Viel Audon, ces piments sont de type Espelette. Leur goût, bien que relevé, convient même aux papilles les plus sensibles.

Variantes : purée de piment, purée de piment aux citrons confits.

- Conditionnement : 90g -

TARTINADE DU SOLEIL



Pour les piques-niques ou l'apéritif, et pour changer du saucisson ou du pâté, essayez la tartinaide du soleil. Elle est préparée à base d'une céréale ou d'une légumineuse et de légumes variés.

- Conditionnement : 240g -

AROMATES À L'HUILE



Les plantes aromatiques à l'huile peuvent être consommées en toast, ou entre du pain et du fromage. Elles agrémentent aussi tous vos plats tout en les salant.

Variantes : basilic¹, persil², estragon², livèche², basilic au piment².

- Conditionnement : ¹ 200g | ² 90g -

KETCHUP



Condiment élaboré à base de tomate, de vinaigre et de sucre.

Celui-ci est local !

- Conditionnement : 300g -

CONFITURE TOMATE ET BASILIC



Cette confiture est cuisinée avec des tomates ; un bouquet de basilic est rajouté en fin de cuisson. Sur les tartines, trempées dans le café le matin ou pour rehausser le

goût d'un chèvre chaud, cette confiture vous rendra addict !!!

- Conditionnement : 340g -

CONFIT D'AUBERGINE DU JARDIN



À utiliser comme accompagnement, celui-ci a été préparé avec les aubergines du jardin.

- Conditionnement : 200g -

CHARCUTERIE



À la gloire du cochon plein air Lamastro-Ardechois, notre gamme de terrines vous fera découvrir des alliages délicats tout en restant dans la tradition charcutière ardéchoise.

CAILLETTE



Spécialité ardéchoise et drômoise préparée avec de la viande de porc (maigre et gras) et des blettes. Elle se déguste froide en assiette de charcuterie, ou bien réchauffée au

four ou à la poêle, accompagnée par exemple de pommes de terre.

- Conditionnement : 180g -

BOUDIN



Plutôt que de la verser dans des boyaux, nous préférons verser notre préparation à boudin directement en pot. Pour le reste, nous en restons aux recettes classiques : sang et

viande de porc, oignons, sel et poivre.

- Conditionnement : 180g -

PÂTÉ NATURE



Les pâtés natures sont à base de viande et de gras de porc. Nous y ajoutons du persil, du sel, du poivre et des épices.

- Conditionnement : 180g

PÂTÉS TRADITIONNELS



Pour nos pâtés traditionnels, en plus des morceaux de porc classiques, nous ajoutons du foie, de la couenne ou des morceaux issus de la tête.

Variantes : pâté de tête, pâté de couenne, pâté de foie.

- Conditionnement : 180g -

" Le bocage,
il n'y a que ça de
vrai "

- Jean-Luc Lahaie -

PÂTÉS FOLKLO



Les pâtés «folklo» sont agrémentés d'un ingrédient surprise : noisettes, châtaignes, figes, poivre ou épices pour le pâté salsa.

Variantes : pâté aux châtaignes, pâté aux figes, pâté aux noisettes, pâté au poivre vert, pâté salsa.

- Conditionnement : 180g -

METTRE DU LOCAL DANS L'BOCAL, C'EST TOUTE UNE GYMNASTIQUE

- Mobilité, Adaptation, Organisation -

Les appros*, nous allons les chercher la plupart du temps chez les producteurs en Drôme/Ardèche. C'est l'occasion de se voir vraiment et d'échanger deux mots sur la saison à venir, nos potentielles commandes, leurs plans de production ; et tout ça en fonction des variables météorologiques bien sûr !

Il faut souvent improviser selon ce que les producteurs ont en grande quantité et à quel moment ça arrive pour pouvoir construire un planning de production qui tienne la route et qui soit cohérent.

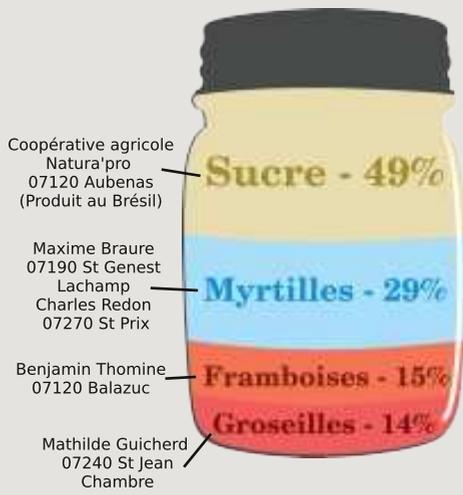
Il s'agit d'être "souple du g'nou", de faire des pieds et des mains, de savoir jongler ou rebondir sur les opportunités : décidément mettre du local dans l'bocal c'est toute une gymnastique !!!

Il arrive que nous nous fournissions auprès d'Agrobiodrôme dans les gros "boom" de l'été pour des questions pratico-pratiques (ajustement des quantités et des coûts). Dans ce cas, nous ne demandons que de l'origine Drôme/Ardèche.

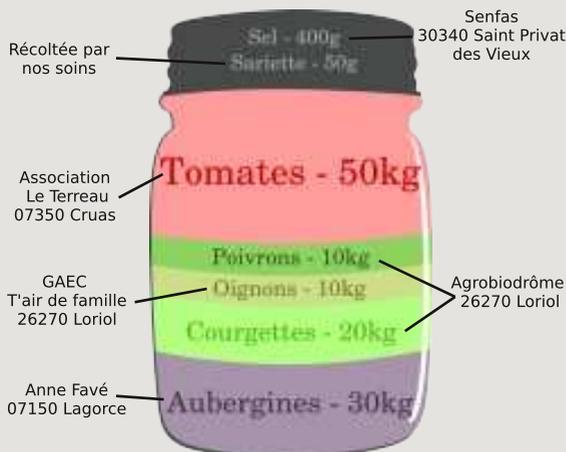
Nous travaillons aussi avec l'Association Agri-court, qui coordonne des flux d'approvisionnement local en Drôme. Elle édite une mercuriale sur laquelle nous nous basons pour prendre commande.

* appro= approvisionnement de matières premières (dans notre cas, destinées à être transformées)

Zoom sur ... La Confiture de Fruits Rouges



Zoom sur ... La Ratatouille (lot 1309112A)

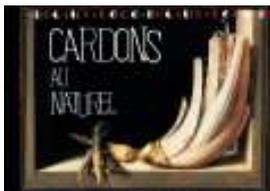


BASES ALIMENTAIRES



C'est la base, la charpente de la conserve, le goût seul et nu ; mais pas que... ce peut être aussi un espace de créativité pour vos envolées lyriques, en deux coups d'cuillère à pot ou plutôt dans l'pot et surtout un bon repas à la clé !

CARDONS AU NATUREL



Classiquement, ils se cuisinent en gratin, avec de la béchamel et du fromage. Ils font également de très bons beignets et accompagnent idéalement les viandes

blanches. Pensez-y pour un repas de Noël traditionnel.

- Conditionnement : 460g -

CAROTTES AU NATUREL



En gratin, en salade, avec une béchamel ou une persillade ...

Ces carottes sont à accommoder comme vous le souhaitez.

- Conditionnement : 445g -

BETTERAVES AU NATUREL



Elles sont déjà cuites et coupées en dés... Il ne reste plus qu'à faire la vinaigrette.

- Conditionnement : 360g -

POIS CHICHE AU NATUREL



Ici, nous avons effectué simultanément le trempage et la cuisson des pois chiches !

Deux conseils pour mieux les digérer :

rincez-les en les brassant pour enlever les peaux et cuisinez-les avec de la sarriette.

- Conditionnement : 230g -

TOMATES AU NATUREL



Nous aurions pu les appeler «tomates non entières et non pelées ». Coupées en deux et mises en bocal tout simplement. Idéal pour satisfaire le besoin de tomate dans

une recette spécifique ou pour accompagner le simple œuf au plat !

- Conditionnement : 650g -

" Faites pas pipi ici, c'est pas un jardin ! "

- Marcel Duchamp -

HARICOTS AU NATUREL



Souvenez-vous des longues soirées à équeuter les haricots avec votre grand-mère... Nous l'avons fait pour vous... à la main !

- Conditionnement : 370g -

MARRONS AU NATUREL



Ces marrons entiers, arrivent tout droit des châtaigneraies cévenoles. Ils peuvent être dégustés à l'apéritif ou agrémenter tout plat cuisiné de viande et de légumes.

- Conditionnement : 230g -

COULIS DE TOMATE



Les tomates sont éclatées, égouttées puis raffinées pour donner la base du coulis. La variante 100% tomate est sans sel ajouté.

Variantes : coulis de tomate, 100% tomate.

- Conditionnement : 330g -



INTERMÈDE POÉTIQUE

Une saison sans châtaigne,
c'est comme un mouton sans laine
c'est comme un pâté sans gras,
comme le sel sans le poivre.

BLETTES AU NATUREL



Les blettes sont aussi appelées bettes ou poirées. Selon vos recettes ou votre préférence, choisissez nos pots de côtes de blettes ou ceux avec plus de feuilles.

Variantes : blettes au naturel, côtes de blettes au naturel.

- Conditionnement : 400g -

SAUCE TOMATE



Comme pour le coulis, les tomates sont éclatées, égouttées puis raffinées pour donner la base de la sauce. Elles sont cuites avec des carottes et des oignons.

- Conditionnement : 340g -

SAUCE PIZZA



Ici aussi, les tomates sont éclatées, égouttées puis raffinées pour donner la base de la sauce. La sauce pizza est un coulis épais, idéal pour les fonds de pizza ou les lasagnes.

- Conditionnement : 670g -

PLATS CUISINÉS



Restez dans vos fauteuils, il y a un temps pour tout et ce soir c'est le Bateleur qui se charge du repas!

RISTE D'AUBERGINE



Plat traditionnel du Pays d'Arles, cuisiné à base d'aubergines et agrémenté de tomates et d'oignons. N'hésitez pas à laisser traîner sur le feu pour que les aubergines

soient bien confites.

- Conditionnement : 640g -

COURGETTES À LA PROVENCALE



Après la ratatouille et la riste, n'oubliez pas la petite dernière : les courgettes cuisinées à la provençale. Des courgettes agrémentées d'oignons, de tomates et d'aromates.

- Conditionnement : 680g -

RATATOUILLE



Des courgettes, des tomates, des aubergines, des oignons et des poivrons. C'est l'été toute l'année dans votre assiette ; les légumes de saisons hors saison !

- Conditionnement : 650g -

GRATIN DAUPHINOIS



Il ne reste plus qu'à rajouter le fromage pour le gratiner !

- Conditionnement : 690g -

HARICOTS CUISINÉS



Des haricots mange-tout cuisinés à la tomate et au persil.

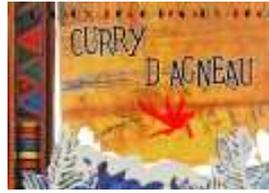
- Conditionnement : 670g -

**" Et elles sont où les
tulipes ? "**

- François Hollande -

"Les gens du
jardin,
 c'est des gens
bien"
 - Jean Dujardin -

CURRY D'AGNEAU



Plat cuisiné d'agneau et sa sauce aux petits légumes et au curry. Accompagnez-le avec du riz ou une autre céréale.

- Conditionnement : 1 390g -

CHILI CON CARNE



Un savant mélange de tomates, carottes, oignons, viande de bœuf, haricots rouges, cumin, coriandre, sel et poivre.

- Conditionnement : 710g -

CHILI SIN CARNE



Remplacez la viande de bœuf par du soja et voici la version végétarienne du chili. Les "con carne" peuvent aussi s'en régaler.

- Conditionnement : 710g -

TAJINE DE POULET AUX CITRONS CONFITS



Plat cuisiné de poulet ardéchois aux citrons confits, ce tajine est préparé avec des olives et des légumes variés assaisonnés de curcuma.

- Conditionnement : 315g | 670g -

VELOUTÉ DE COURGETTES



35% de pommes de terre ont été ajoutés aux courgettes pour qu'elles puissent dignement porter le nom de velouté.

- Conditionnement : 690g -

SOUPE DE COURGE



Courge Muscade et courge Butternut ont été utilisées pour élaborer cette soupe en toute simplicité. Essayez le persil ou la châtaigne pour l'agrémenter.

- Conditionnement : 670g -

SOUPE DE COURGE COCO GINGEMBRE



Cette soupe est un agréable assemblage de courge, de lait de coco et de gingembre.

- Conditionnement : 670g -

DE LA GRAINE AU BOCAL

- *Se démener entre Terre et Ciel, une affaire de cycles* -

Tout commence par la graine

Nous produisons une bonne partie de nos graines. Autrement, Nous nous fournissons chez des semenciers du réseau Semences Paysannes, tous impliqués dans des initiatives de promotion et de défense de la biodiversité cultivée et des savoir-faire associés.

De la serre à la terre

En attendant la chaleur de mai, les plants grandissent sous notre petite serre. Pendant ce temps, le sol reçoit toutes les attentions qu'il nous rendra ensuite en nourrissant les plantes : compost, engrais verts de printemps, pulvérisation à base de plantes, passage d'outils. Être attentif, observer, sentir, et faire avec les conditions météorologiques.

Mise en terre

En avril, les fleurs sont semées. En mai, tout le reste est planté en extérieur. Une petite partie (tomates, piments) attendent encore sous serre.

Récolte et transformation

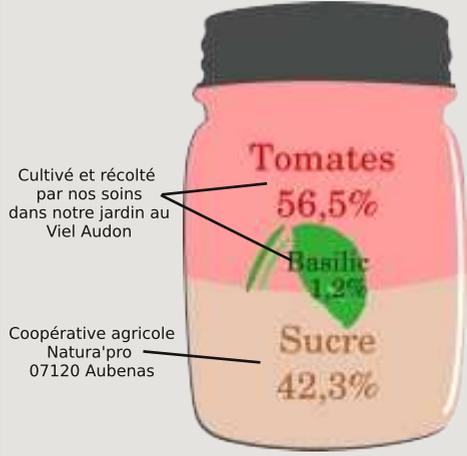
Vient le temps des récoltes, et celui des transformations. Nous utilisons plusieurs modes de conservation : le sel, l'huile, le sucre, le vinaigre, le séchage. Ce qui donne : aromates à l'huile, confitures, confits, tisanes, etc. En ce qui concerne l'épicerie (sel, huile, sucre, vinaigre), tout est issu de l'agriculture biologique.

La boucle est bouclée

L'automne pointe son nez ; la saison touche sa fin. C'est le temps des composts en tas.

Puis Novembre avant les premiers gels, il est temps de se pencher à nouveau sur le sol : s'il n'est pas cultivé en hiver (ail, fève, poirée), il faut le couvrir (engrais verts, céréales, paillage de feuilles mortes).

Zoom sur ... **La Confiture Tomate-Basilic**



"Entre Jardinier et Maraîcher"

Nos productions se concentrent sur les légumes d'été, les aromatiques, les condimentaires et les fleurs. Aujourd'hui, nous jardinons sur 8 terrasses (environ 1000m²), au Viel Audon, hameau inaccessible par voie routière, coincé entre deux falaises au bord de l'Ardèche.

Le climat est meridional, la pierre réchauffe et l'eau ne manque pas (présence d'une source).

L'objectif est de remettre des terrasses en cultures en complémentarité avec les activités agricoles déjà présentes sur le site (élevage de chèvres, culture et transformation de plantes aromatiques).



CONSERVES SUCRÉES



Nos confitures sont des greniers à mémoire, un voyage gustatif éternel et rassurant. Quant à nos compotes, elles se complaisent tout à fait dans le dessert improvisé, le pique-nique tiré du sac ou le complément du repas de bébé... ou de papi...

CONFITURES DE FRUITS



Nos confitures sont produites avec des fruits de producteurs de la Drôme et de l'Ardèche et du sucre de canne biologique.

Variantes : kiwi au citron¹, figue¹, abricot³, pêche¹, mirabelle⁴.

- Conditionnement : ¹ 250g | ³ 360g | ⁴ 410g -

CONFITURES DE TOMATE



Ces confitures de tomates (rouges ou vertes agrémentées d'un aromate) peuvent être utilisées, selon les goûts, comme condiments ou comme confitures.

Variantes : tomate et basilic¹, tomate verte et verveine², tomate verte et menthe².

- Conditionnement : ¹ 340g | ² 230g -

CONFITURES DE FRUITS ROUGES



Nos confitures sont produites avec des fruits de producteurs drômois et ardéchois et du sucre de canne biologique.

Variantes : myrtille, fraise, groseille, framboise mûre, fruits rouges (myrtille, framboise et groseille).

- Conditionnement : 350g ou 360g selon les fruits -

CONFITURE DE CHÂTAIGNE



Les châtaignes qui composent cette confiture proviennent de châtaigneraies cévenoles. Elles ont été épluchées et triées

dans l'atelier Verfeuille à Génolhac (Gard).

- Conditionnement : 350g -

COMPOTES

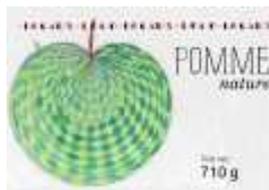


Au fruit de base (pomme, poire ou rhubarbe) a été ajouté un autre fruit (fraise, framboise, banane, coing ou abricot) et un peu de sucre.

Variantes : poire-coing, pomme-framboise, pomme-fraise, rhubarbe-banane, rhubarbe-abricot.

- Conditionnement : 370g -

PURÉE DE POMME



100% pomme, sans sucres ajoutés.

- Conditionnement : 710g -



PAUSES ET GOUTERS



L'instant fraîcheur, ça requinque ! Le nectar ça court dans des champs fleuris survolés de nuages en coton. La tisane, c'est Francis Cabrel qui chante assis sur un muret en pierre de cailloux. Les biscuits, c'est tellement léger qu'ça s'envole et envole avec lui le rire des oiseaux.

BISCUITS



Une gamme en développement : cookies à la pièce ou petit biscuits en sachets, à base de farine de châtaigne et de blé, de fruits secs ou de plantes aromatiques, et bien sûr, de chocolat.

- Conditionnement : pièce 70g | sachet 160g ou 120g -

TISANE DES TERRASSES



Cette tisane est un mélange parfumé d'aromatiques et de médicinales poussant sur les terrasses du Viel Audon : menthe verte, verveine, romarin, hysope, marjolaine, origan, soucis, bourrache, bleuet, camomille romaine.

- Conditionnement : 20g -

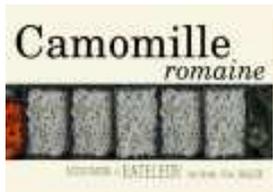
TISANE DES FEMMES



Son nom vient du fait que les plantes composant ce mélange ont toutes des propriétés pour soulager les problèmes typiquement féminins. Mais, cette recette plaira tout aussi bien aux hommes... !

- Conditionnement : 20g -

CAMOMILLE ROMAINE



Une tisane de camomille prise le soir soulagera des digestions difficiles et facilitera le sommeil.

- Conditionnement : 15g -

NECTAR DE KIWI



La fabrication de ces nectars a permis de valoriser un surplus de kiwis bio de la plaine de St Didier sous Aubenas.

- Conditionnement : 1L -

PETITS NECTARS



Ces nectars, conditionnés en petites bouteilles et produits à partir de fruits de la région, sauront éteindre vos petites soifs.

Variantes : nectar de kiwi, nectar fraise-cerise, nectar de pêche, nectar d'abricot, nectar de poire.

- Conditionnement : 25cl -



BULLETIN D'ADHESION

à l'association le Bateleur pour l'année 2014

Nom :

Prénom :

Structure :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Courriel :

J'adhère à l'association le Bateleur pour l'année 2014 :

(cocher la(les) case(s) correspondante(s))

individu (10,00 €)

structure (40,00 €)

J'effectue un don de €

Mode de paiement :

chèque à l'ordre de l'Association le Bateleur

espèces

Date :

Signature :

Bulletin à renvoyer à l'association accompagné du règlement
(Le Bateleur - le Viel Audon - 07120 Balazuc), à remettre en main propre lors de
l'assemblée générale ou d'une visite imprévue.

