

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Mai 2011 / Semaine n°19

Brèves des champs

Assemblée générale Insertion et Terroirs Votre participation en tant que consommateur !

Le projet @deux pas des champs porté par notre association va bientôt fêter ses 4 ans; Le conseil d'administration est composé de l'Addear, de paysans et d'une structure d'insertion, Estime. Bien que fondé sur un système sans abonnement, nous constatons, avec beaucoup de satisfaction, que de plus en plus de consommateurs s'engagent concrètement pour nous soutenir (distribution de flyers, conseils, relais...) et les producteurs comme les salariés jugent qu'il est désormais temps que les consommateurs puissent devenir adhérents de l'association s'ils le souhaitent et aient la parole au sein de nos instances associatives, notamment le CA .

C'est un point que nous avons décidé d'évoquer lors de notre prochaine Assemblée générale qui aura lieu le 30 Mai à 18h30.

Aussi, nous remercions ceux d'entre vous qui seraient intéressés pour s'impliquer, même modestement dans notre association, de me contacter, voire si cela leur est possible de participer à la prochaine Assemblée générale : catherine.laloy@adeuxpasdeschamps.com

Un départ qui va faire du.... vide !

Et bien çà y est, la semaine prochaine, c'est la dernière semaine de Mathilde à @deuxpasdeschamps; elle part pour de nouvelles aventures, qu'elle vous racontera elle-même....dans le prochain panier de nouvelles fraîches ! Tous les salariés ont un rôle important au sein de l'association mais, il faut bien le reconnaître, le poste logistique occupe une place particulièrement centrale entre les producteurs, les consommateurs et les salariés. Mathilde, dont c'était le premier job a rempli ces fonctions difficiles avec beaucoup de brio . Laure, depuis quelques semaines dans l'équipe est en train de prendre le relais , et assurera les tâches logistiques avec l'aide de Catherine. En effet, malheureusement nous n'avons (provisoirement j'espère) plus les moyens de proposer un temps plein sur ce poste . En attendant un grand merci à Mathilde pour l'engagement dont elle a fait preuve ! Nous lui souhaitons un bel avenir !

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Petits variés : 600g de bettes, 700g de carottes, 400g d'oignons, 1 botte de persil, 1 sachet de 500g de pois-chiche, 400g de navets, 1kg de pomme de terre, 1 salade

Grands variés : 900g de bettes, 1kg de carottes, 500g d'oignons, 1 botte de persil, 1 sachet de 500g de pois-chiche, 600g de navets, 1,5kg de pomme de terre, 2 salades

Tout p'tit panier : 400g de bettes, 500g de carottes, 300g d'oignons, 1 botte de persil, 400g de navets, 500g de pomme de terre, 1 salade

P'tit fruité : Fraises Darselect (250g) Poires (800g), Pommes golden ou gala (800g), Kiwis AB (800g)

Grand fruité : Fraises Darselect (500g) Poires (1,10 kg), Pommes golden ou gala (1kg), Kiwis AB (1kg), .



Association Insertion et Terroirs - 64 avenue du 8 mai 1945 - 69 960 CORBAS
Tél / Fax : 04 72 50 71 63 - Mail : contact@adeuxpasdeschamps.com

Les chiffres de la semaine 16

Dernière distribution : **135 commandes**

Bonne reprise à ceux qui reviennent de vacances ! Les fraises vous attendent !
Et sur votre plateau de fromage, deux petits nouveaux, produits par Martine Chipier, productrice en AB

la pyramide cendrée
la pyramide à la coriandre
des fromages de chèvre frais égouttés et parfumés

Idées recettes

Houmous

Entrée fraîche ou apéro à utiliser en toast ou en y trempant des légumes crus (notamment les petits batonnets de carotte)

Ingrédients (pour 6 personnes) :

300 g de pois chiches secs (à faire tremper 12 h à l'avance et à faire cuire 1/2h dans l'eau non salée)
1 Citron
1 a 2 gousses d'ail
1 cuillère a café de Paprika
1 cuillère a café de cumin
1 a 2 cuillères à soupe de Tahini (creme de sesame)
persil frais
1 pincée de piment frais pour les amateurs
un peu d'huile d'Olive

Préparation :

Verser les pois chiches dans un saladier
Pressez le citron
Ajoutez les épices , aromatiques et le tahin et passez au mixeur
Si vous n'avez pas de tahini, vous pouvez mettre un peu d'huile de sesame et un peu de creme fraiche ou (des graines de sesame moulues)
Sinon c'est bon sans egalement !!

Les proportions d'ail, de citron et d'epices peuvent bien sur varier selon vos goûts, c'est juste pour donner une idée !

Bon appétit !