

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Octobre 2011 Sem 45 jeudi

Nouvelles des champs

DU CHANGEMENT A @ DEUX PAS DES CHAMPS

La semaine qui s'annonce va pour nous être un grand changement. En effet, après quelques semaines difficiles, nous allons accueillir parmi nous une nouvelle recrue au sein de l'association. Cette personne aura un poste axé sur la communication et le développement de notre structure.

Il nous semble judicieux aujourd'hui de vous expliquer la situation de notre association. Nous sommes passés de 4 à 3 salariés en mai dernier, parce qu'il n'était plus possible d'embaucher des personnes en contrat aidé avant juillet. Nous avons ensuite tenté d'embaucher en juillet, mais nous nous avons du nous rendre à l'évidence: les bénéfices dégagés par l'activité ne nous permettent pas de financer ce poste. Ensuite, en début de mois d'octobre le contrat aidé de Catherine est arrivé à sa fin, et nous n'avions pas non plus les moyens de la garder hors contrat aidé. Le conseil d'administration a décidé que la structure devra donc continuer à tourner avec 3 salariés. L'embauche d'un nouveau salarié prend du temps, nous sommes depuis son départ 2 salariés, heureusement soutenus par les membres du conseil d'administration pour nos tâches quotidiennes.

Notre structure par son intégration dans ce que l'on appelle l'économie sociale et solidaire, et son but non pas de vivre, mais de faire vivre les producteurs avec lesquels nous travaillons, dans une démarche de vente de produits alimentaires de qualité à des prix qui restent raisonnables s'oppose à une limite: si nous ne parvenons pas à développer notre activité, nous ne pourrions pas devenir rentables. En effet, le coût de main d'œuvre supplémentaire en logistique du au système sans abonnement auquel doit faire face notre structure en comparaison des systèmes avec abonnement n'est pas pris en charge par le consommateur, ni par les producteurs.

Le pari qui avait été fait lors de la création de l'association était que le concept d'acheter des produits de qualité sans aucun engagement près de chez vous allait créer un engouement chez le consommateur, et nous permettre d'atteindre une taille qui permette assez de rentabilité. C'était sans compter les difficultés liées à la communication! Car il nous faut en réalité toucher une population importante pour avoir suffisamment d'activité, puisque l'essence même de notre service est de vous laisser la liberté de choisir de commander ou pas.

Je vous invite donc, si vous trouvez notre démarche digne d'être soutenue, à parler de nous autour de vous. Votre famille, vos amis ou vos collègues peuvent eux aussi être susceptibles de s'intéresser à notre démarche, et c'est par ce biais là que nous pourrions avancer avec vous. N'hésitez pas à demander lors de distributions quelques flyers, que nous ne manquerons pas de vous apporter lors d'une prochaine distribution. La personne que nous recrutons est aussi là pour communiquer avec vous sur nos actions, et sera un interlocuteur privilégié si vous souhaitez vous investir avec nous dans notre démarche de développement. C'est avec vous que nous pourrions faire de ce projet une réussite, et donner la possibilité au plus grand nombre de bénéficier d'un moyen d'approvisionnement qui permette de se nourrir de produits sains, de qualité, près de chez eux...

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Légumes de Daniel Ducreux

Petits variés (11 €) : 350g carotte, 1 chicorée pain de sucre, 1 chou rouge, 400g épinards, 300g mâche longue, 400g poireaux, 500g pomme terre.

Grands variés (15 €) : 600g carotte, 1 chicorée pain de sucre, 1 chou rouge, 600g épinards, 500g mâche longue, 600g poireaux, 800g pomme terre.

Tout p'tit panier (7 €): 200g carotte, 1 chicorée pain de sucre, 300g épinards, 200g mâche longue, 300g poireaux, 300g pomme terre.

Très grand varié (16,8€) 600g carotte, 1 chicorée pain de sucre, 1 chou rouge, 1,2kg épinards, 500g mâche longue, 600g poireaux, 800g pomme terre.

Fruits de Marc Besseas Régis Ressicaud et Michel Crozier

P'tit fruité : 950 g de poires, 900 g de pommes AB, 1 nectar Régis Ressicaud

Grand fruité : 1,7 kg de poires, 1,7kg de pommes AB, 1 nectar Régis Ressicaud

Sem 44: 85 paniers

Bonne semaine à tous!

Idées recettes

Gratin de salade pain de sucre

Ingrédients

- une salade pain de sucre
- 2 oignons
- parmesan
- 3 tranches de jambon cuit
- une brique de crème liquide allégée
- une cuillère à soupe de farine
- une cuillère à soupe de moutarde
- sel
- huile d'olive

Préparation

- Préchauffer le four à 190°C
- Couper finement les oignons
- Les faire revenir légèrement dans un peu d'huile d'olive
- Enlever les feuilles extérieures du pain de sucre pour éviter que le plat soit amer
- Le couper en lanières
- Les rincer rapidement
- Les ajouter aux oignons revenus
- Faire cuire à feu doux en salant jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée
- Mélanger la farine, la moutarde, la crème et le sel
- Couper le jambon en lanières
- Dans un plat à gratin mettre la moitié de la préparation salade + oignons
- Saupoudrer de parmesan râpé
- Recouvrir de la moitié de la crème assaisonnée
- Ajouter une couche de la moitié des lanières de jambon
- Recommencer d'alterner les couches avec les ingrédients restants
- Bien tasser la préparation avec une fourchette pour que la crème recouvre le tout
- Mettre à four chaud pendant 30 min

Régalez-vous !

On peut aussi manger la chicorée en salade, avec de l'ail et des noix dans une sauce bien moutardée.

