



# LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Mardi 21 février Mercredi 22 février

## Nouvelles des champs

### LES RESULTATS DU SONDAGE

Bonjour à tous!

Cette semaine, je vais vous présenter rapidement les résultats de notre sondage, plusieurs réponses ont été très intéressantes pour nous.

Tout d'abord, les résultats sont encourageants pour nous, puisque vous êtes **112** personnes à nous avoir répondu, ce qui est un bon taux de réponse, merci pour l'attention que vous avez portée à notre opération!

Dans ces réponses, **20** personnes ont répondu qu'elles nous ont connu par leur travail, CE ou collègues de travail.

**10** personnes nous ont connus sur les points de distribution

**25** personnes nous ont connus par des tracts ou la presse ou des événements que nous avons organisé

**20** personnes nous ont connu par internet, plutôt par des moteurs de recherche comme google

**37** personnes nous ont connu par des connaissances.

Notre conclusion: Le système associatif, cela se vérifie sur ces résultats, repose aussi sur les personnes qui font vivre le projet, par la mise en relation des connaissances avec notre association.

Il est important pour nous de communiquer sur nos points de distribution avec les comités d'entreprise pour pouvoir plus facilement entrer en contact avec vous

Nos opérations de communication, presse, tracts, événements, sont essentiels pour pouvoir se faire connaître

Il nous faut développer notre présence sur internet, puisque cet outil est notre outil de travail, et que finalement il n'est que moyennement représenté.

Sem 7: 97 paniers

**POUR CAUSE DE GEL, NOUS AVONS DES DIFFICULTES A VARIER LES LEGUMES DU PANIER, CE N'EST PAS FAUTE DE CHERCHER CHEZ NOS MARAICHERS... BONNE SEMAINE A VOUS!**

### Idée recette

#### Mousse de betterave au chèvre

##### Ingédients

- 2 betteraves cuites
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 1 càc de cumin en poudre
- 10 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 150g de fromage blanc
- 1 c à s de ciboulette ciselée
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel & poivre

##### Préparation

- Couper les betteraves en dés et répartir la moitié dans des verrines.
- Mixer le reste de betteraves avec le fromage de chèvre, la crème liquide, le cumin, le sel & le poivre.
- Disposer la mousse dans les verrines et les placer pendant 1 h au réfrigérateur.
- Mélanger le fromage blanc (utiliser un batteur) avec la crème fraîche, l'ail haché et la ciboulette.
- Verser cette crème dans une poche à douille et la répartir sur la mousse de betterave.
- Placer les verrines au frais jusqu'au moment du service ...

### Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

#### Légumes de Didier Rouzier François Bonnard et Patrick Chevillard

**Petits variés (11 €)** : 900g betteraves, 600g oignons, 1kg choux rave, 1,4kg courge, 1,3kg pommes de terre, 1 salade AB.

**Grands variés (15 €)** : 1,1kg betteraves, 900g oignons, 1,3kg choux rave, 1,7kg courge, 1,7kg pommes de terre, 2 salades AB.

**Tout p'tit panier (7 €)** : 600g betteraves, 200g oignons, 0,5kg choux rave, 1kg courge, 600g pommes de terre, 1 salade AB.

**Très grand varié (18,2€)** : 1,1kg betteraves, 900g oignons, 1,3kg choux rave, 3,3kg courge, 1,7kg pommes de terre, 2 salades AB.

#### Fruits de Marc Besseas Regis Ressicaud et Dominique Champeley

**P'tit fruité** : 1kg poires, 1kg pommes AB, 0,75kg kiwis AB

**Grand fruité** : 1kg poires, 1kg pommes AB, 0,9kg kiwis AB, 1 nougat