

# LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Mars 2009 / Semaine n°10-11

## Nouvelles des champs

### Présentation des acteurs de l'association

Nous continuons notre série qui vous présente plus en détail les différents acteurs d'@ deux pas des champs. Notre ambition est de vous faire comprendre quelle est la portée de vos achats. Consommer des produits qui proviennent de l'association qu'est ce que cela peut changer ? Quelles conséquences ? Vous découvrirez tout cela en lisant les Nouvelles des Champs de ces prochaines semaines.

### Episode n°4 : Présentation de ValHorizon

@ deux pas des champs est le projet principal de l'association Inclusion et Terroirs. Dans le Conseil d'Administration (CA) de notre association loi 1901, outre les producteurs, on trouve l'association ValHorizon représentée par son Directeur, Armand Rosenberg. ValHorizon est une association de quartier basée à Trevoix, dans L'Ain.

Avec ValHorizon, nous avons pour projet de mettre en place sur Trevoix une Epicerie Solidaire. Le but de ce projet est de constituer un lieu d'échange, à forte mixité sociale, et de rendre accessible à tous des produits de qualité.

Dans cette épicerie, il est en effet prévu d'avoir 2 types de consommateurs. Les consomm'acteurs, et les consommateurs solidaires.

Pour les premiers, la commande se fera de manière classique, via le site internet d'@ deux pas des champs. Pour les seconds, les consommateurs en situation sociale difficile, la commande se fera via l'épicerie, avec un tarif très avantageux : la marge appliquée sur les produits du premier groupe, servira à diminuer directement les prix des produits du second groupe. C'est pourquoi on parle d'épicerie solidaire, puisque les achats des consomm'acteurs du premier groupe font diminuer le prix des achats du second.

Ce projet qui verra bientôt le jour, permet donc de rendre accessible des produits locaux et de saisons à des populations qui n'y ont pas accès en temps normal.

**Retrouver les nouvelles précédentes sur le site internet, rubrique « Les Nouvelles des Champs », sur l'écran à gauche.**

## Paniers de légumes : compositions provisoires

Paniers variés : côtes de blettes, carottes, choux frisé, poireaux, pommes de terre délicatess, salade

Paniers simples : carottes, poireaux, pommes de terre délicatess et salade

Et comme d'habitude, le panier d'échange sera là pour adapter les paniers au goût de chacun !

## Les chiffres de la semaine

Nombre de commandes la semaine dernière **163**

L'objectif à atteindre était de **150 commandes**

La commande moyenne était de **18,2€**

Cette semaine nous devons passer le cap des 150 commandes : pari tenu ! Cela notamment grâce à l'ouverture de nouveaux sites de distributions, mais aussi grâce à une augmentation des ventes sur certains sites. Merci à vous !!

## Idée recette

### Chaussons aux Blettes et Cérac

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

300 g de côtes de blettes

200 g de lardons fumés

200 g de Cérac

Sel, poivre, herbes de Provence

1 rouleau de pâte feuilletée

Préparation :

Laver et enlever les fils des côtes de blettes. Les couper en tronçons de 2 cm environ.

Dans une sauteuse, mettre les côtes et les lardons, un peu d'huile d'olive. Faire revenir le tout. Ajouter du poivre et un peu d'herbes de Provence.

Après environ 5 minutes, ajouter l'eau puis le cerac coupé en petits morceaux. Une fois ce dernier fondu, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Laisser mijoter à feu doux environ 10 minutes. La sauce doit réduire. Laisser refroidir les blettes.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Couper le fond de pâte en 4 triangles. Déposer la préparation au centre de chaque triangle. Remonter les 3 pointes et fermer les côtés pour former les chaussons. Passer un peu d'huile d'olive pour que cela dore.

Enfourner 30 minutes à mi-hauteur.

C'est prêt à déguster, avec une salade verte !

