

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Janvier 2010 / Semaine n° 10

Nouvelles des champs

Bienvenue Rémi !

Bonjour a tous !!!

Pour la plupart d'entre vous, voilà déjà trois semaines qu'un nouveau visage est au rendez-vous.

Il est grand temps de me présenter un peu plus, bien que nous aurons, je l'espère, l'occasion de le faire de vive voix. Je m'appelle Rémi, j'ai 22 ans et remplace Antoine au poste de préparation des commandes et distribution des produits. J'ai connu l'association par le biais de ma sœur Mathilde (logisticienne de la plate forme, celle qui vous envoie plein de mails et reçoit les vôtres), donc autant dire que j'ai d'abord été un gourmand consommateur des produits à deux pas des champs avant de me décider à les livrer.

Je travaille 20 heures par semaine ce qui me laisse le temps pour mener à bien mes études en anthropologie. Je suis actuellement en licence 2 à l'université lumière de Lyon 2 et toujours aussi passionné par cette branche singulière des sciences sociales, mélange entre humanisme, voyage et scientificité. L'année passée, j'ai d'ailleurs mené une enquête de terrain portant sur le sujet des AMAP. Autant dire que mon intérêt pour le sujet ne date pas d'aujourd'hui.

Si j'ai décidé de travailler pour à deux pas des champs c'est principalement parce que les valeurs véhiculées par l'association sont conformes aux miennes.

Merci pour votre accueil convivial et chaleureux.

Rendez-vous à deux pas du panier !!!

Rémi

Paniers de légumes : compositions provisoires

Petits variés : 600g de betterave, 150g de chicorée rouge, 200g d'échalote, 1 botte de poireaux, 700g de pdt, 1kg de potimarron, 600g de rutabaga

Grands variés : 900g de betterave, 300g de chicorée rouge, 400g d'échalote, 1 botte de poireaux, 1,2kg de pdt, 1kg de potimarron, 1,4kg de rutabaga

Paniers simples : 800g de betterave, 1 botte de poireaux, 1kg de potimarron, 1,4kg de rutabaga

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



Les chiffres de la semaine

Dernière semaine : 171 commandes !

Nous progressons !

Bonjour !

Pour permettre aux paysans de l'association d'augmenter les volumes qu'ils nous vendent et pour mener à bien nos projets associatifs, nous avons décidé de relancer une petite opération de communication pour dynamiser les points existants. Merci donc à vous de nous aider en nous conseillant et nous indiquant par mail ou pendant la distribution, quelles entreprises, collectivités, associations contacter et approvisionner en affiches flyers, mails ...etc et s'il s'agit d'un point en entreprise quelles actions mener !

Idée recette

Betteraves aux lardons

Ingrédients :

3 betteraves crues de taille moyenne
150 g de lardons
4 cuil. à soupe de crème fraîche
2 cuil. à soupe d'huile neutre (tournesol, maïs)
2 cuil. à soupe de concentré de tomates
1 gousse d'ail, sel, poivre

Préparation :

Épluchez les betteraves et râpez-les grossièrement.
Dans une sauteuse, faites dorer les lardons dans l'huile puis ajoutez la betterave, l'ail pressé, du sel, du poivre et le concentré délayé dans un demi-verre d'eau.
Couvrez et laissez cuire la betterave une trentaine de minutes à feu doux en remuant plusieurs fois.
Lorsqu'elle est cuite, ajoutez la crème.
Rectifiez

l'assaisonnement si nécessaire et laissez réduire la sauce si elle n'est pas assez onctueuse.

Vous pouvez accompagner ce plat de purée de pommes de terre ou de patate douce.