

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Mars 2009 / Semaine n°11-12

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.

Episode n°5 : Présentation des Salariés

A l'origine du projet, il y avait 2 salariés : un était mis à disposition par L'ARDEAR. Il s'agissait de François MONAT (seul les plus anciens l'on connu ! souvenir souvenir...), et Antoine JAN (moi même !). Une fois les premières bases du projet mises en place, François s'est retiré du projet, bien que L'ARDEAR reste fortement impliquée, via le CA de l'association, et via les diagnostics Agriculture Paysanne que nous avons déjà présentés, et que L'ARDEAR réalise.

Aujourd'hui, je suis le responsable de l'association. Je rédige ces merveilleuses lettres de nouvelles, je tiens à jour le site, je gère les budgets de l'association, je tiens la comptabilité, m'occupe de l'administration, et de la gestion RH. Je m'occupe également d'animer les réunions avec les producteurs, et de représenter l'association avec le Président, Alain LHOPITAL, dans les conférences ou débats.

Dans l'association, nous avons également Laurianne BOUDAM. Cette souriante demoiselle s'occupe de faire le lien entre vous, et les producteurs. Chaque matin, elle fait l'export des commandes depuis le site internet, gère les flux en conséquence via la comptabilité, puis appelle les producteurs pour passer les commandes. C'est elle qui vous répond par mail, et c'est sa voix que vous entendrez si vous nous appelez. Profitez-en, elle nous quittera à la fin du mois pour une mission humanitaire !!

Tous les salariés font des distributions afin de rester en contact avec les consommateurs, et mettre des visages sur les e-mails.

Pour la préparation des commandes, vous connaissiez jusqu'à présent Charlene, qui a récemment terminé son CDD. Vous avez peut être rencontré Pierre maintenant... Mais il faut venir chercher son panier pour cela !!

Suite la semaine prochaine... :)

Paniers de légumes : compositions provisoires

Paniers variés : carottes, chou, pommes de terre, topinambours, radis, chicorée rouge

Paniers simples : côtes de blettes, topinambour, chicorée rouge, pommes de terre

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 **161**

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

La commande moyenne était de **18,71€**

L'objectif reste fixé désormais à 150 commandes par semaine. Honnêtement, c'est assez stressant !! Pour la seconde semaine consécutive, nous tenons, grâce à vous l'objectif. Nous espérons sincèrement que ce sera aussi le cas des prochaines semaines. Nous restons fragiles !

Idée recette

Estouffade de Topinambours au Safran

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg de **topinambours** bien broyés sous le robinet
2 gousses d'ail pelées et écrasées
2 oignons pailles émincés
2 **carottes** lavées et tronçonnées en rondelle
½ botte de **radis** roses rincée à l'eau
6 brins de persil plat ciselés
10 cl d'huile d'olive
bouillon de volaille
12 olives noires dénoyautées
0,5 g de safran
1 pincée de noix de muscade
sel, poivre, 10 cl d'eau chaude

Préparation

Taillez les topinambours en gros dés.
Dans une cocotte en fonte faites revenir l'oignon dans l'huile.
Ajoutez les topinambours, les radis roses, les carottes avec les olives noires et le persil.
Saupoudrez du safran et de la muscade.
Salez, poivrez.
Arroser de bouillon à hauteur.
Laissez cuire, à couvert, pendant 35 min à feu doux.

Bon appétit !!

Merci à Claire, fidèle consommatrice, qui nous a proposé cette recette !

Vous aussi n'hésitez pas à nous envoyer vos astuces cuisine sur

contact@deuxpasdeschamps.com

