

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Novembre 2009 / Semaine n°45

Nouvelles des champs

Ce n'est qu'un au revoir...

Eh oui, certains le savent déjà, d'autres n'ont peut être pas encore eu la nouvelle : après un peu plus de 2 années passées dans l'association, Antoine quitte @ deux pas des champs. Retour sur expérience :

Octobre 2007, l'association créée en février de la même année, recrute son premier salarié. Mission, accompagner un groupe de producteurs locaux, pour la création d'une plateforme de commercialisation de produits locaux via un site Internet. Formation, ingénieur agronome, premier boulot.

Janvier 2008, premières livraisons. A l'agence d'urbanisme Urbalyon d'abord, puis au Grand Lyon, au CTRC place Carnot, sur la Croix Rousse, à Caluire...

Octobre 2008, premiers développements. Après plusieurs mois de test sur des volumes peu importants, la chaîne logistique s'installe peu à peu. L'équipe s'agrandie, un poste de logisticien est créé (Mathilde), ainsi que que 2 postes pour la préparation des commandes et l'animation des distributions (Pierre et Antoine). Comptabilité, communication, administratif, formation de l'équipe, ouverture de nouveaux points de distribution, gestion des budgets, etc... Ce n'est pas le travail qui manque pour moi ! Mais quelle satisfaction de voir l'intérêt que tous portent au projet : de 10 commandes, on passe à 100 en 2008 à la fin de l'année.

2009 : l'année charnière. L'association doit faire ses preuves et dépasser le seuil de rentabilité (environ 250 commandes par semaine), pour ne plus dépendre des subventions public. Les consommateurs répondent présents et nous avons récemment dépassé une première fois les 200 commandes ! Je suis très heureux d'avoir pu vivre cette expérience avec vous. Avoir pu exercer un métier en accord avec mes convictions profondes aura été pour moi très enrichissant. Je vous remercie tous pour les échanges que nous avons eu, pour les encouragements que vous m'avez donné, et pour l'intérêt que vous portez à ce projet. **Dorénavant je suis à mon tour consommateur, alors rendez vous lors des distributions !**

Paniers de légumes : compositions provisoires

Petits variés : 700 g de celeris raves, une chicorée / pain de sucre, 1 chou fleur, 1 poivron, 1 botte de radis, 600 g de rutabagas.

Grands variés : 800 g de celeris raves, une chicorée/ pain de sucre, 2 choux fleur, 3 poivrons, 1 botte de radis, 900 g de rutabagas.

Paniers simples : Une chicorée/pain de sucre, 2 choux fleur, 1 botte de radis, 500 g de rutabagas.

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: 114 paniers
C'était une très petite semaine, une semaine de vacances de la Toussaint !
Merci de nous aider à vite remonter la pente comme vous l'avez fait début Octobre .

Les producteurs sont toujours mobilisés pour vous offrir des produits de grande qualité, et réfléchir à de nouvelles idées : (que pensez vous des yaourts nature en pots de 1KG ?)

Merci de nous soutenir en vous régaland

Idée recette

Crumble de céleri-rave au chèvre

Pour 4 personnes : 250 g de céleri rave le jus d' 1 citron 20 cl de crème liquide 1/2 bûche de fromage de chèvre sel,poivre 1 petit oignon 1 cuillère à café d'huile
Pâte à crumble :80 g de farine 80 g de floçons d'avoine 80 g de beurre

Peler et émincer l'oignon, le faire revenir dans l'huile chaude quelques minutes. Préchauffer le four à température moyenne. Peler le céleri-rave et râper finement (au robot). L'arroser aussitôt avec le jus de citron. Saler et poivrer. Couper la demi-bûche de fromage de chèvre en petits morceaux. Déposer l'oignon dans un plat à gratin allant au four. Ajouter le céleri-rave, arroser avec la crème liquide, parsemer les morceaux de chèvre. Préparer la pâte à crumble : dans une terrine, mélanger la farine, les floçons d'avoine et le beurre coupé en petits morceaux. Travailler la préparation de façon à obtenir un mélange granuleux. Répartir le mélange granuleux sur le céleri-rave et chèvre. Enfourner au four moyen pour 20 à 25 minutes environ. 6 minutes. Déguster à la sortie du four. ..

Partagez vos commentaires et recettes !

Écrivez nous sur

contact@adeuxpasdeschamps.com

