

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Fevrier 2009 / Semaine n°6

Nouvelles des champs

Quel avenir pour l'association ?

Durant le mois de Janvier, le Conseil d'Administration et Antoine, se sont penchés sur l'avenir de l'association. Plusieurs conclusions ont été formulées.

Il ressort que **les ventes ne sont pas suffisantes pour assurer l'autonomie financière de la plateforme**. Cela est dû principalement à 2 raisons : d'abord, la valeur de la commande moyenne est très faible. Globalement, elle se situe aux alentours de 17€, ce qui est très peu comparé au montant des achats que nous avons l'habitude de faire dans les grandes surfaces !! Ensuite, le nombre de commandes par site est lui aussi trop faible. Nous perdons donc beaucoup de temps dans des distributions peu rentables. Nous allons donc malheureusement devoir remplacer ces sites au fur et à mesure.

Actuellement, l'association fait environ 115 commandes par semaine. **L'objectif à atteindre pour 2009 est de faire d'ici cet été 200 commandes, puis 250 commandes par semaine à la fin de l'année.**

Ce défi est important, mais nous le pensons réalisable ! Par ailleurs, si la valeur de la commande moyenne augmente, nous n'aurons pas autant besoin de décrocher les ventes. Autrement dit, c'est vous qui avez le pouvoir ! Si vous décidez de ne plus vous contenter d'acheter uniquement des légumes, mais d'étendre votre consommation aux produits laitiers, aux oeufs, aux fruits, aux confitures, etc... plutôt que d'enrichir les grandes surfaces, alors, nous tiendrons jusqu'en 2050 !! De notre côté, nous sommes à la recherche de producteurs de volaille et vache allaitantes.

Cette année, il a été décidé, d'enrichir le site internet sur les descriptions des fermes. Surveillez-vous écrans ! Il a également été décidé de faire venir plus régulièrement des producteurs aux distributions, pour partager leur vision de l'agriculture, et expliquer leur démarche de production. Nous espérons que vous saurez les encourager !

**@ très vite lors d'une distribution !!
Antoine**

Paniers de légumes :

compositions provisoires du jeudi 5 au mercredi 11

Paniers variés : panets, chicorée rouge, pommes de terre, choux, topinambours, côtes de bettes

Paniers simples : poireaux, panets, pommes de terre, topinambours

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

Les chiffres de la semaine dernière

Nombre de commandes la semaine dernière **96**

L'objectif à atteindre était de **120 commandes**

La commande moyenne était de **17,4€**

Idée recette

Cake aux topinambours et aux confits de canard

Préparation pour 6 personnes :

Cuisson: 40min

Ingédients

3 oeufs, 100g de gruyère rapé, 150g de farine
350g de topinambours, 1 sachet de levure, 5 gésiers de canard confits, 12,5 cl de lait, 10cl d'huile de tournesol, 25g de cerneaux de noix, sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four (185°C, thermostat 6). Laver les topinambours, Les faire cuire à l'eau, environ 15 minutes (le temps de cuisson varie selon la grosseur, vérifier avec la pointe d'un couteau). Les laisser un peu refroidir, les éplucher et les couper en morceaux.

Couper les gésiers de canard confits en tranches.

Dans un saladier, travailler au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporer petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajouter le gruyère râpé, les , les tranches de gésiers et les cerneaux de noix en morceaux. Saler, poivrer.

Verser dans un moule non graissé.

Mettre au four pendant 40 à 45 minutes.

