

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Février 2009 / Semaine n°9

Nouvelles des champs

Présentation des acteurs de l'association

Nous profitons de ce début d'année pour vous présenter 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 ça peut changer ? Quelles conséquences ? Vous découvrirez tout cela en lisant les Nouvelles des Champs de ces prochaines semaines.

Episode n°2 : Présentation d'ESTIME

@ deux pas des champs est le projet principal de l'association Insertion et Terroirs. Dans le Conseil d'Administration (CA) de notre association loi 1901, outre les producteurs, on trouve l'association Estime représentée par son Directeur, Pascal Turigliatto. ESTIME est une association qui travaille depuis 1989 pour la réinsertion de personnes en difficulté d'emploi sur le Sud-Est Lyonnais. Chaque année ils mettent plus de 600 salariés à disposition des entreprises, des collectivités locales ou même de particuliers.

Les emplois qu'ils proposent sont multiples : métiers du nettoyage et du gardiennage d'immeuble, service à la personne, secrétariat, administratif... Outre l'avantage évident de retrouver un emploi, le salarié recruté bénéficie d'un accompagnement : bilans de compétences et formations pour l'essentiel. Cet accompagnement doit lui permettre de mieux se réinsérer dans le monde professionnel après des parcours parfois difficiles.

L'association ESTIME s'est engagée depuis le début dans le projet @ deux pas des champs. Outre les compétences de son directeur sur la création d'entreprise, elle permettra à terme d'instituer un partenariat fort pour l'accompagnement de salariés en réinsertion, embauchés sur la plateforme, pour la préparation des commandes et des livraisons. Soutenir Insertion et Terroirs ce n'est donc pas seulement soutenir la petite agriculture locale, c'est aussi adhérer à un projet pour l'emploi, et la réinsertion de personnes en difficultés sociales. Ça change des grandes surfaces n'est ce pas ?

Rendez vous dans les prochaines lettres pour la présentation plus détaillée de chacun de nous !

Paniers de légumes : compositions provisoires

Paniers variés : céleri rave, chicorée rouge, endives, lentilles, poireaux, pommes de terre

Paniers simples : céleri rave, endives, poireaux, 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 **111**

L'objectif à atteindre était de **100 commandes**

La commande moyenne était de **19,67€**

Stabilisation de l'augmentation de 2€ de la commande moyenne. Le début de cette semaine laisse présager une petite baisse. On s'accroche !!

Idée recette

Strudel aux pommes de terre et aux poireaux

Pour 4 personnes

4 petites pommes de terre, 1 oignon, 2 poireaux, 150 g de lardons, 2 œufs, 100 g de crème fleurette, 1 pâte feuilletée

Préparation

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Emincez l'oignon et faites le revenir dans un peu d'huile avec les lardons. Ajoutez les poireaux coupés en petits tronçons (environ 1 cm) et un peu d'eau. Laissez à feu moyen, jusqu'à ce que les poireaux soient cuits. Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre. Une fois les poireaux cuits, ajoutez les pommes de terre coupées en rondelles, les œufs et la crème. Salez et poivrez et mélangez le tout. Étalez la pâte feuilletée sur la plaque du four beurrée ou chemisée de papier et versez l'appareil au milieu de la pâte sur toute la longueur. Rabattez d'abord les deux longs côtés et soudez avec un peu d'eau, puis rabattez les deux côtés courts et là aussi, soudez la pâte avec un peu d'eau. Faites cuire à four préchauffé à 220°C (th 7-8) pendant 20-25 min.

Servez avant de tout dévorer !