

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Janvier 2010 / Semaine n° 4

Nouvelles des champs

Extrait du Compte rendu de notre Assemblée générale
Du 18 Janvier 2010

Lundi, avait lieu notre assemblée générale en présence des producteurs adhérents, d'une élue de la Ville de Corbas, des associations fondatrices et de l'équipe de salariés. Nous avons fait le point de là où nous en étions des objectifs que l'association s'est fixée; l'un d'entre eux vous concerne directement :

Une alimentation saine et de qualité, pour tous

Il s'agissait de permettre aux consommateurs de commander *via* Internet des **produits locaux de qualité avec une traçabilité complète, et d'être livrés directement sur leur lieu de travail, ou dans un point de distribution proche de chez eux**. L'objectif a été tenu avec une organisation logistique aujourd'hui très performante et des produits de qualité; nous effectuons le plus souvent des **contrôles de prix** pour rester dans des fourchettes acceptables pour les consommateurs; au delà des personnes sensibilisées à l'agriculture paysanne et aux revenus moyens à élevés, **nous avons également une clientèle plus modeste qui prend au moins un panier de légumes et parfois des fruits**; il nous reste à **pouvoir rendre accessible nos produits aux populations les plus démunies** en lien avec les épiceries sociales et notamment l'épicerie solidaire de Val'Horizon (action entamée en 2009) Pour y parvenir, il nous faut cependant absolument dégager une petite marge nous permettant de baisser nos prix pour cette clientèle spécifique; Le bilan 2009 en cours de réalisation montre une très belle augmentation du chiffre d'affaires et un résultat meilleur qu'en 2008; cependant, nous n'avons pas encore atteint notre point de rentabilité, ce que nous devons absolument faire cette année; pour cette raison, les paysans et l'équipe redoublent d'efforts pour vous proposer des produits de plus en plus variés; **nous commençons aussi à les proposer en semi gros à des épiceries de quartier, des petites collectivités, associations, ou restaurants qui se sentent concernés par un projet tel que le nôtre et n'ont pas les moyens logistiques de s'adresser directement à chaque producteur pour s'approvisionner**. Notre CA se réunit le 1^{er} Février prochain pour travailler activement à trouver des solutions, des idées nouvelles, pour continuer à faire avancer notre projet auquel vous êtes de plus en plus nombreux à participer

Merci !

Paniers de légumes : compositions provisoires

Petits variés : 1 chou vert, 400g de betteraves crues, 1 chicorée, 500 g d'oignons jaunes, 600 g de pommes de terre, 1 potimarron

Grands variés : 1 chou vert, 700g de betteraves crues, 1 chicorée, 800 g d'oignons jaunes, 1,1 Kg de pommes de terre, 2 potimarrons

Paniers simples : 1 chou vert, 400g de betteraves crues, 800 g de pommes de terre, 2 potimarrons

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

Les chiffres de la semaine

150 paniers la semaine dernière

Bonjour !

Encore des nouveaux produits : Martine nous propose de délicieuses **tomes de vache** en attendant le retour des chèvres; Florian nous a apporté des **poires séchées, des cerneaux de noix et des compotes de poire** pour vous les faire essayer; François nous fait découvrir une nouvelle variété de pommes de terre: **les Désirées à peau rouge** très bonnes en frites et purées disponibles en sacs de 5kg.

Martine, Florian et
François attendent vos avis !

Idée recette

**Gratin chicorée pain de sucre
envoyée par Véronique**

INGREDIENTS

- une salade pain de sucre 2 oignons parmesan 3 tranches de jambon cuit une brique de crème liquide allégée une cuillère à soupe de farine une cuillère à soupe de moutarde sel huile d'olive

Préparation

- Préchauffer le four à 190°C
- Couper finement les oignons
- Les faire revenir légèrement dans un peu d'huile d'olive
- Enlever les feuilles extérieures du pain de sucre pour éviter que le plat soit amer
- Le couper en lanières
- Les rincer rapidement
- Les ajouter aux oignons revenus
- Faire cuire à feu doux en salant jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée
- Mélanger la farine, la moutarde, la crème et le sel
- Couper le jambon en lanières
- Dans un plat à gratin mettre la moitié de la préparation salade + oignons
- Saupoudrer de parmesan râpé
- Recouvrir de la moitié de la crème assaisonnée
- Ajouter une couche de la moitié des lanières de jambon
- Recommencer d'alterner les couches avec les ingrédients restants
- Bien tasser la préparation avec une fourchette pour que la crème recouvre le tout
- Mettre à four chaud pendant 30 min

Régalez-vous !

