

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Octobre 2009 / Semaine n°44

Nouvelles des champs

Une nouvelle tête à deux pas des champs !

Beaucoup d'entre vous le connaissent même si, depuis l'arrivée de Mathilde, Antoine et Pierre, vous l'avez moins vu dans les distributions ; Et oui, Antoine s'en va ! Il est arrivé presque au démarrage de A deux pas des champs, et y a fait tous les métiers : Manutention, animation vente sur les points de distribution, logistique, standard, comptabilité ...direction...et tout le reste !!! ; Il s'est beaucoup investi sur ce projet et souhaite maintenant qu'il est sur les rails, découvrir de nouveaux horizons !

Ce qui me donne l'opportunité de prendre le relais sur son poste à la fin du mois d'Octobre ! Je m'appelle Catherine, j'ai 45 ans (La moyenne d'âge de l'équipe monte en flèche !) et j'habite Eyzin-Pinet, petit village Isérois à côté de Vienne . Après avoir travaillé en entreprise, notamment dans la logistique, j'ai rejoint le monde associatif en 1992 . J'ai formé et accompagné des demandeurs d'emploi, des bénéficiaires du RMI, jeunes ou adultes, dans leur insertion socioprofessionnelle ; parallèlement j'ai préparé une licence de Sciences de l'éducation et occupé plusieurs autres fonctions dans la même association (responsable de site,... attachée de direction puis directrice de la structure dans le Rhône)

Ce qui m'a amené jusqu'au seuil de A deux pas des champs ? Avant tout le projet et ses objectifs qui correspondent pleinement aux valeurs auxquelles je crois : Valoriser l'agriculture paysanne, vous offrir des aliments ultra-frais, de grande qualité environnementale et sociale, et créer des emplois en insertion . Passionnée par le secteur agricole, Je projetais ma reconversion depuis quelques années ; j'ai effectué un stage sur une ferme (adhérente de A deux pas des champs !) et ai contribué, en à la mise en place d'une AMAP dans ma région . J'ai encore beaucoup de choses à apprendre et toute l'équipe s'emploie à me mettre au courant depuis la semaine dernière ! **J'aurai aussi besoin de votre aide à tous** : notre projet est le vôtre et nous arrivons à un moment crucial de notre développement ! C'est en faisant croître encore notre nombre de paniers que nous parviendrons à valoriser le travail des producteurs, à leur permettre d'en tirer un revenu correct, à créer des emplois d'insertion et, à terme nous l'espérons à rendre nos produits accessibles aux plus démunis .

A bientôt pendant les distributions . Catherine

Paniers de légumes : compositions provisoires

Petits variés : 1 kg de carottes, 1 kg de courge, 400g de navets blancs de vertus marteau, 1 botte de radis, 400g de radis noir, 1 salade, 300 g, 300 g d'oignons simiane

Grands variés : 1,5 kg de carottes, 1,5 kg de courge, 600g de navets blancs de vertus marteau 2 bottes de radis, 600g de radis noir 1 salade 300 g d'oignons simiane

Paniers simples : 1,5 kg de carottes, 1,5 kg de courge, 600g de radis noir, 1 salade, 200 g d'oignons simiane

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



Association Insertion et Terroirs - 64 avenue du 8 mai 1945 - 69 960 CORBAS
Tél / Fax : 04 72 50 71 63 - Mail : contact@adeuxpasdeschamps.com

Les chiffres de la semaine

Semaine dernière : 143 commandes
OBJECTIF 2010 : une moyenne de 250 paniers semaine

Une baisse sensible ces deux dernières semaines alors que nous avions frôlé les 200 paniers en début de mois . Serait ce l'effet vacances ?

Faites le savoir et profitez en :

Les légumes d'Automne et les châtaignes, c'est un vrai régal qui vous donnera envie de remplir vos paniers et ...nos objectifs !!!

Idée recette

Crème de radis noir

Ingédients (pour 4 personnes) :

1 gros radis noir, 200 g de fromage blanc battu 0%, huile d'olive, sel, poivre

Préparation : 10 mn

Eplucher le radis noir et le passer au mixer. Dans un bol, mélanger le radis noir, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le fromage blanc, le sel et le poivre. Servir frais avec une salade verte.

Navet blanc vertus marteau

Cru : **Salé** : Salade de crudités râpées (carottes, chou rouge, chou blanc, fenouil, navet)

Sucré : Petits navets glacés caramélisés dans le beurre et la cassonade (ou avec du sirop d'érable) à servir avec une volaille (pintade ou canard).

Cuit : **A la vapeur** : Pour des navets tendres, 15 min au cuit-vapeur. Les servir avec une noisette de beurre frais et de la fleur de sel de Guérande.

En cocotte : D'abord revenus dans un peu de beurre avec une pincée de sucre puis cuits lentement dans un bouillon de viande (40 min). Pour accompagner agneau ou rôti.

A la poêle : Précuits dans l'eau bouillante salée, puis coupés en rondelles, les navets sont revenus 6 min dans le beurre avec des oignons.

Liquide : crème de navets enrichie de petits croûtons, ou de dés de jambon ou encore de noix hachées. Les navets sont cuits dans un bouillon, mixés. Quelques cuillerées de crème fraîche donneront une consistance de velouté à cette exquise soupe.