

Citations :

« L'optimiste ne refuse jamais de voir le côté négatif des choses ; il refuse tout simplement de s'attarder dessus »

Alexander LOCKHART

Par chez nous, ces temps-ci :

Back to the Seventies - Concert

Le 10/09/2022 à 20h00 - Champdieu

Ce concert vous fera voyager dans le temps afin de revivre cette époque magique du rock que sont les années 70. En 1ere partie, Chez REMO gouaille et chansons rock ! Réservation en ligne.

Samedi 10 septembre 2022 à 20h.

Publics : tous public

Tarif : Tarif unique : 15 €.

FORUMS DES ASSOCIATIONS

Feurs le 10 septembre au Forezium de 9h00 à 13h00

FETE MEDIEVALE ST VICTOR SUR LOIRE

L'association des Amis de Saint-Victor-sur-Loire organise la Médiévale de Saint-Victor-sur-Loire.

Spectacle de rapaces, mini-ferme, poterie, calligraphie, marionnettes, danses, théâtre, musique, jeux anciens, chasse au trésor, adoubement, combats de chevaliers, reconstitutions...

Sans oublier un défilé costumé haut en couleur !



Mentions légales relatives à nos légumes

Légumes d'origine France, Catégorie II

Issus de l'Agriculture Biologique certifié par FR-BIO-01

CILDEA/Jardin d'Astrée - Maison Moizieux – 42130 Boën

Tel : 04 77 97 32 74 – courriel : jardin-astree@cildea.asso.fr

La Feuille de Chou

Cette semaine, votre panier est préparé par :
Sarha, Christian, Mathieu

Jardin d'Astrée



Cultivons la solidarité!

AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE



JARDIN d'ASTRÉE
Maison Moizieux
42130 BOËN

Tél : 04 77 97 32 74

Jardin-astree@cildea.asso.fr
<http://astree.reseaucocagne.asso.fr>

Facebook : Cildea - Jardin d'Astrée

	Légumes	Prix Unit.	Part	½ Part
			Qté	Qté
	Salade batavia	1.20 €	1 pièce	1 pièce
	Courgette	2.50 €	900 g	500 g
	Haricot vert	6.50 €	400 g	350 g
	Oignon blanc	3.00 €	400 g	250 g
	Poivron	4.20 €	600 g	400 g
	Tomates cerises	6.00 €	500 g	----
	Ail sec	9.00 €	150 g	100 g
	Pomme de terre grenaille	1.50 €	1 Kg	700 g
	Basilic		-----	OFFERT
Prix de revient du panier			15.62 €	9,11 €



POUR RAPPEL ANNULATION PANIER - dernier délai
Vendredi précédent - 12h00 (panier du mardi)
Lundi précédent - 18h00 (panier du vendredi)

MERCI DE RAPPORTER VOTRE CAGETTE CHAQUE SEMAINE

Tendance semaine prochaine :
Tomate, poivron, carotte



POURQUOI L'U.E VA RELANCER
SES CENTRALES À CHARBON CET HIVER?





CHAKCHOUKA

Ingrédients :

1 poivron rouge
2 poivrons verts
2 tomates
2 gousses d'ail
Poivre
Sel
Paprika
4 oeufs

Préparation :

On commence par griller les poivrons et les tomates au four. Les placer ensuite dans un sac plastique et laisser refroidir (ceci permet de retirer facilement la peau des légumes). On retire la peau des légumes délicatement.

Pendant ce temps, chauffez de l'huile d'olive dans une poêle et ajoutez l'ail émincé. Faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez ensuite les tomates coupées en petits dés et laissez revenir quelques minutes.

Incorporez par la suite les poivrons coupés en petits morceaux et arrosez d'huile d'olive si nécessaire.

Salez, poivrez et ajoutez le paprika. Mélangez bien le tout et laissez cuire à découvert quelques minutes jusqu'à ce que les poivrons deviennent légèrement fondants.

Enfin, cassez les oeufs soit en les nichant sur les poivrons ou comme j'ai fait moi c'est-à-dire les mélanger à la chakchouka. Laissez cuire doucement le blanc tout en gardant le jaune coulant.

Recette 2



CAKE MARBRE DE HARICOTS VERTS AUX 2 NOIX

Ingrédients :

Préparation aux haricots verts

500g de haricots verts cuits
1 œuf
50g de farine semi complète ou complète
50g de farine de sarrasin
1 c à c de levure chimique
1 poignée de flocons de céréales pour décorer
Sel

Préparation aux noisettes :

1 yaourt nature
1 œuf
1 c à s de noix de Grenoble
1 c à s de noix de pécan
2 c à s bombées de farine de châtaigne
Sel

Préparation :

Préparation de la base de haricots Mixez les haricots en fine purée, en ajoutant ½ verre d'eau. Ajoutez l'œuf, la farine, la levure et le sel. Homogénéisez.

Préparation de la base aux noix Mixez tous les ingrédients, tout simplement. Dans un moule à cake huilé, versez la moitié de la préparation aux haricots, puis ajoutez la préparation aux noix. Versez délicatement le reste de préparation aux haricots verts, donnez quelques "coups" de cuillère dans la pâte afin de former des marbrures. Saupoudrez de quelques flocons de céréales, puis mettez à cuire 45 min à 190°C.

Semaine du 5 au 11 septembre 2022

Edito : Une période compliquée au CILDEA.

Denis FRADEL, Président, et Agathe POTHIN, Trésorière

Lors de notre Assemblée générale, nous avons annoncé un déficit de 41 000€ en 2021.

Notre trésorerie a pris un coup mais nous permet de faire face. Mais nous ne pouvons pas nous permettre de connaître à nouveau un tel déficit.

En juin, notre commissaire aux comptes nous a alerté sur un possible déficit de même ampleur. L'année 2021 a été une année compliquée : mauvaise météo, des départs, ... nous avons moins produit et moins vendu de paniers. Les légumes vendus l'hiver sont pour la plupart récoltés à l'automne. Le mauvais été 2021 nous poursuit en 2022.

Depuis le début de l'année, nous réfléchissons aux actions à mettre en œuvre pour ne pas nous retrouver dans la même situation :

- Comment améliorer nos produits (nos rentrées d'argent) ? Le levier des subventions ne dépend pas de nous. Pas de solution de ce côté ! Les écoles nous sollicitent comme jamais. Pas vraiment de marge ici non plus.

Il nous faut donc vendre plus de légumes. Nous avons engagé ce travail mais l'année est trop avancée pour que cela suffise (d'ailleurs, si vous voulez faire de la publicité, il ne faut pas vous gêner !!). Cocagne bio va bientôt nous aider en nous permettant de commercialiser des légumes en produits complémentaires.

- Réduire les charges ? Nous sommes une association plutôt économe. Nous allons encore fournir des efforts mais il ne faut pas pour autant mettre en péril nos activités. Notre seul levier efficace sur un temps court : les ressources humaines. Cet été, nous avons malheureusement dû sacrifier le poste d'assistante commerciale et un des postes d'accompagnatrice et donc nous séparer de Zohra et Claire. Nous nous sommes assurés qu'elles bénéficient toutes les deux, pour leurs licenciements, des conditions les moins mauvaises.

Nous sommes conscients que notre situation reste très fragile, en dépit des décisions difficiles. Que ce soit le Conseil d'Administration et l'équipe salariée, tout un chacun continue de se mobiliser pour que ces turbulences ne se produisent plus. Notre travail est reconnu. Nos partenaires reconnaissent la qualité de notre accompagnement des agriculteurs. Les écoles et les collectivités locales, Loire Forez particulièrement, nous témoignent de leur confiance en faisant toujours plus appel à nous. Nous sommes fiers de la qualité de nos légumes. Vous nous le témoignez régulièrement.

Faites-nous connaître autour de vous. N'hésitez à vous engager à nos côtés et à soutenir notre dynamique.

Bonne semaine à tous

Denis Fradel et Agathe Pothin

- CILDEA -

Jardin d'Astrée – Insertion – rSa Agricole – Education et environnement – Ferme en ferme