



Fan de carotte



Mardi 6 Sptembre 2011

Vendredi 9 Septembre 2011

A la sainte-Reine sème tes graines (7/09)

Pas de nouvelles, bonnes nouvelles de Joël Monier ?

People's supermarket, vers une AMAP version XXL ?

Voici un nouveau concept de supermarché développé à Londres, le People's Supermarket. L'objectif est de proposer des produits de qualité aux populations les moins fortunées. N'importe qui peut venir faire ses courses dans ce type de supermarché qui propose par ailleurs une grande diversité de produits (des céréales du petit déjeuner aux produits locaux). Les clients peuvent aussi choisir de devenir membre de l'entreprise pour seulement 25£ par an (soit environ 28 euros) et 4 heures de travail volontaire par mois. Les membres ont alors droit à de réelles réductions sur les produits achetés dans le supermarché. Le prix de ces produits peuvent être jusqu'à 3 fois moins élevés que les prix courant. Ce supermarché permet donc à ses membres de profiter d'une nourriture à la fois bon marché, et fraîche et saine.

Le but de ce supermarché est aussi est aussi de minimiser le gaspillage, en valorisant les aliments arrivant à leur date limite de vente. Ces derniers sont cuisinés, et les plats ainsi préparés sont vendus dans le supermarché. Les autres aliments abimés ou dont la date limite de vente est dépassée, sont quant à eux compostés.

Le People's Supermarket se dit être une « entreprise sociale », commercialement viable, qui arrive à se développer tout en respectant des valeurs fondées sur le développement de la communauté et la solidarité. Il s'agit une coopérative d'alimentation durable qui fournit de la nourriture de qualité le plus possible locale à des prix raisonnables, en reliant une communauté urbaine à la communauté locale d'agriculteurs. D'un point de vue social, les membres jouent un rôle dans la direction de l'entreprise, et de plus, l'objectif déclaré est de créer un environnement de travail accueillant, qui ne juge pas, qui met en valeur la contribution et les compétences des membres, et permet le développement de chacun.

Bonne idée non ?

(<http://www.thepeoplessupermarket.org>
http://www.londonsdc.org/londonleaders/project_info.aspx)

Recette : tian aux légumes :

Épluchez l'oignon. Rincez les courgettes, tomates, aubergines, oignons. Coupez légumes en tranche de même épaisseur. Dans un tian, déposez de manière très serrée les légumes sur leur tranche en alternant les tranches de courgette/tomate/aubergine/oignon sans laisser d'espace entre les légumes. Salez et poivrez. Répartissez les feuilles de thym et de romarin. Arrosez copieusement d'huile d'olive.

Couvrir et cuire à 210°C pendant au moins 1 heure. Découvrez, arrosez de nouveau d'huile d'olive et laissez cuire à 185°C jusqu'à ce que les légumes soient tendres (au moins 30 minutes).

Cette semaine, les volontaires sont :

Mardi 6-sept : CHAUVET / FERNANDEZ / MARGOSSIAN X2

Fruits : ?

Vendredi 9-sept : ADRIANSEN / ARAGNOL / OLIVRY /DESQUERRE

Fruits : BUSSON