La Feuille de d'ARZOAAR

N°78

Votre panier de la semaine 23

Bilifou

0.45kg d'aubergine	1.58
0.5kg de chou pointu	2.00
1kg de courgette	2.50
80g d'échalote botte	0.64
0.4kg d'haricot vert	3.20
0.5kg de pomme de terre	2.25
1 salade	1.00
Total Bilifou	**13.17 euros**

Bélébélé

0.45kg d'aubergine	1.58
0.6kg d'artichaut	2.40
0.9kg de courgette	2.25
0.8kg de fève	3.20
1 botte d'oignon	2.00
0.7kg de petit pois	5.60
2 salades	2.00
Total Bélébélé	**19.03 euros**

Le coin des recettes...

Aubergines au four ail et parmesan

Ingrédients pour 4 personnes
2 aubergines
2 gousses d'ail
brins de romarin
6 c. à soupe d'huile d'olive
100 g de parmesan fraîchement râpé

Préparation

Préchauffez le four à 180° (th 6). Lavez 2 aubergines, ôtez leur pédoncule, tranchez-les en deux dans le sens de la longueur. Incisez leur chair en la quadrillant. Posez-les dans un plat creux en les serrant les unes contre les autres. Répartissez dessus 2 gousses d'ail émincées, parsemez de brins de romarin et arrosez de 6 cuil. à soupe d'huile d'olive. Enfournez pour 30 min. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé si les aubergines dorent trop rapidement. 5 min avant la fin de la cuisson, parsemez de 100 g de parmesan fraîchement râpé. Dégustez-les à la cuillère, chaudes ou tièdes.

Gratin de courgettes et échalotes

Ingrédients pour personnes
3 courgettes moyennes
4 échalotes
1 cuillère à café huile
250 cl crème de soja
1 cuillère à soupe farine
1 pincée noix de muscade
200 g fromage râpé

Préparation
Coupez les courgettes en tranches assez épaisses (8 mm environ), pelez et coupes les échalotes en 8 morceaux.
Faites revenir les échalotes dans l'huile.
Ajoutez les courgettes, salez.
Couvrez et laissez cuire 15 min à feu doux.
Déposez l'ensemble dans un plat à gratin.
Préparez un appareil avec la crème de soja, les œufs battus et la farine, mélangez bien, ajoutez la moitié du fromage et la noix de muscade.
Salez et poivrez.
Versez l'appareil dans le plat à gratin. Parsemez avec le reste du fromage.
Faites gratiner à four chaud (200°C) pendant 15 min.

Important...

- INFO IMPORTANTE : **Le samedi 22 juin à partir de 16h**, le Jardin et La Ferme du Mont d'Or vous invitent à découvrir le site et ses activités. Vous pourrez également y acheter légumes, pain, confitures, poulets et œufs bio. Le programme vous sera bientôt dévoilé. Nous ne ferons pas de panier cette semaine-là sauf pour les livraisons sur La Rochelle. Cette semaine fait partie des 4 semaines sans panier de l'année.

- **Tous les légumes proviennent du Jardin**.
- Quelques vers se sont invités dans les petits pois. Pour compenser, **nous avons rajouté environ 150g de pois dans tous les paniers**. Merci de votre compréhension.

Retrouvez-nous sur notre page Facebook « Arozoaar Cocagne »

FR-BIO-01
Agriculture France

LD Le mont d'Or – Tél. : 06 35 37 14 79 Mail : contact.arozoaar@gmail.com
www.arozoaar-cocagne.org

Assemblée Générale du 29 mai

Une année 2018 réussie!
(Extrait du rapport moral de Viviane BOGOTTO, présidente d'AROZOAAR)

« 2018 était une année clé pour notre association, car c'était le 1er exercice complet depuis sa création ; il devait nous nous permettre de valider concrètement notre projet et notre modèle économique. Comme vous le verrez, il me semble que nous avons passé cette étape avec succès même si tout n'a pas été facile et je voulais commencer par remercier tous ceux qui y ont contribué en donnant des compétences, du temps , de l'énergie ou des fonds. Ce sont les salariés en insertion ou permanents, les membres du Conseil d'Administration, les adhérents consommateurs, les associations partenaires, nos partenaires financiers publics ou privés et bien sûr la ferme du Mont d'Or sans qui ce Jardin n'existerait pas.

Et aujourd'hui je suis fière de pouvoir dire que les objectifs fixés l'an dernier ont été atteints .
En 2018, AROZOAAR c'est :

14 salariés en insertion (9,5 ETP)
5 permanents
67 % de sorties dynamiques (3/4)
1 site opérationnel de production de légumes biologiques
2.5 Ha en cultures dont 4000 m2 de serres
15 tonnes de légumes produites
Près de 100 adhérents paniers hebdomadaires et 2 points de dépôts à la Rochelle

Nous avons eu quelques grandes satisfactions au cours de l'année écoulée :

- la sortie positive de plusieurs salariés en insertion pour des emplois classiques ou des formations qualifiantes;
- le développement important du nombre d'adhérents qui sont principalement arrivés jusqu'à nous via le bouche à oreille, ce qui est un signe très positif de notre notoriété naissante;
- Une belle journée d'inauguration du Jardin en juin dernier au cours de laquelle plus de 200 personnes, partenaires, adhérents, sympathisants, ont participé;
- L'installation des représentants des adhérents qui seront l'interface entre l'équipe et nos « consomm'acteurs »;
- Un changement de chef de culture réussi et une production de légumes dont la qualité est appréciée.

Mais Arozoaar, comme toute structure en démarrage reste fragile et doit en permanence trouver l'équilibre entre sa mission d'insertion et les réalités du quotidien particulièrement complexes du fait de son statut d'ACI soumis à de multiples contraintes administratives, législatives et financières. Nous devons sécuriser notre fonctionnement avec des financements souvent difficiles à trouver et à pérenniser, compléter et améliorer notre outil de travail, développer la production et atteindre le chiffre d'affaires pour arriver à notre point d'équilibre.
De plus le contexte socio-économique et politique est également complexe, une réforme de l'IAE est en cours d'élaboration, les programmes de financement européens évoluent et ce manque de lisibilité ne nous facilite pas la tâche. Enfin, nous devons sécuriser le site et les investissements réalisés pour préserver l'outil de travail, indispensable pour remplir notre mission d'insertion mais aussi évidement la production. Le projet de bâtiment est donc notre priorité pour les années à venir.

Ces premiers résultats confirment la pertinence de notre action ; nous sommes persuadés que le maraîchage biologique diversifié et de proximité, tout en répondant aux enjeux de la planète, est aussi un support efficace pour l'Insertion par l'Activité Economique et que le cadre de travail formateur et bienveillant que nous proposons est un bon outil pour aider nos salariés à trouver la place à laquelle ils aspirent dans la société. »