La Feuille de d'Arozoaar N°101

Votre panier de la semaine 46

Bilifou

1kg de carotte	2.80
1 courge	2.50
1 botte de navet	2.50
1.2kg de pomme de terre	2.40
1 salade	1.80
1 bouquet de sauge	1.00
Total Bilifou	**13.00 euros**

Bélébélé

1kg de carotte	2.80
250g de chou rave	0.75
1kg d'épinard	5.00
250g de mâche	3.50
1kg de poireau	3.00
1.5kg de pomme de terre	3.00
1 bouquet de sauge	1.00
Total Bélébélé	**19.05 euros**

Le coin des recettes...

Pâtes à la sauge et à la courge
Ingrédients pour 4 personnes

450g de courge
2 noisettes de beurre et 2 cuillères à café d'huile d'olive
4 cuillères à café d'huile d'olive extra-vierge ou du beurre
10 jeunes feuilles de sauge
6 pointes d'ail hachées
4 cuillères à soupe de crème
200g de fromage râpé
5 cuillères à café de parmesan
Poivre
Sel
5 tranches de jambon Serrano ou de jambon salé

Préparation
Nettoyez le potiron et coupez-le en morceaux.
Faites-le cuire avec une noisette de beurre ou une cuillère à café d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit « ramolli ».
Ajoutez la moitié de la sauge et l'ail.
Mélangez le tout pour obtenir une purée.
Faites cuire les pâtes al dente, et mélangez-les à la purée.
Ajoutez le parmesan, le fromage râpé et la crème, mélangez bien.
Emiettez le Serrano par-dessus.
Terminez par un peu de beurre et de sauge, salez et poivrez à votre goût.

Gratin de poireaux à la sauge

Ingrédients pour 4 personnes
8 poireaux
6 feuilles de sauge
40g de beurre
10cl de crème fraîche
20cl de bouillon de volaille
50g de parmesan râpé
Muscade râpée
Sel
Poivre noir

Préparation
Retirez les trois quarts du vert des poireaux et les racines.
Fendez-les, lavez-les, séchez-les.
Dans une cocotte, faites sauter les poireaux 3 min sur feu vif dans le beurre chaud. Salez et poivrez, ajoutez de la muscade, la moitié de la sauge et versez le bouillon. Laissez mijoter 20 min à couvert.
Retirez les poireaux, égouttez-les, rangez-les dans un plat à gratin avec le reste de sauge. Chauffez le gril du four.
Faites réduire de moitié le bouillon, ajoutez la crème, donnez une ébullition. Nappez les poireaux de sauce, parsemez-les de parmesan et faites gratiner légèrement au four.

Carnet prune

Nous avons le plaisir de vous annoncer la première naissance de l'histoire d'Arozoaar. Claire, notre encadrante maraichère a mis au monde la petite **Chloé** la semaine dernière. Un petit bout de Chou qui grandira vite avec les bons légumes du Jardin!

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

C'est parti pour notre 1ère campagne de crowdfundig!

N°101

Ceux d'entre vous qui nous suivent sur Facebook le savent déjà, nous lançons une campagne de collecte de dons pour équiper notre futur bâtiment. Cette campagne a été réalisée gracieusement par Cécile Desray, une étudiante qui a choisi de soutenir AROZOAAR dans le cadre de sa formation en « community manager » (animation de réseaux sociaux). Vous trouverez son portrait ci-dessous.

Vous recevrez un mail vous demander de relayer la campagne très prochainement!
Merci de votre soutien et bien sûr vous pouvez aussi **faire un don à AROZOAAR, c'est ICI!**

Pourquoi donner?

Vous le savez AROZOAAR a été créé grâce à une énergie collective et l'aide de nombreux partenaires. Votre soutien en tant qu'adhérent nous aide à financer l'association et à mener à bien notre mission d'insertion.
Après 2 ans, nous venons tout juste de lancer la construction d'un bâtiment qui accueillera un espace PRODUCTION, un Espace VENTE et surtout un Espace VIE, qui fait cruellement défaut à l'équipe surtout en hiver. En effet , le futur bâtiment permettra :
- d'améliorer les conditions de travail, d'accompagnement des salariés en insertion et permanents
- d'optimiser la logistique, le stockage des légumes et de sécuriser les équipements
- de développer l'activité du jardin notamment en permettant d'augmenter et de diversifier les ventes, ainsi qu'en proposant des animations ouvertes au public (marché de producteurs, journée découverte pour les écoles etc…).

Mais nous allons devoir investir **dans du matériel pour équiper les espaces VIE et VENTE, pour contribuer au mieux-être de l'ensemble de l'équipe et vous accueillir dans de bonnes conditions et nous l'espérons pouvoir ouvrir une petite « boutique de producteurs locaux ».**

C'est pourquoi nous lançons cette campagne et comptons sur vous pour la diffuser. MERCI
PS : un don à AROZOAAR ouvre droit à une déduction fiscale de 66%. Un don de 50 € revient à 17 € après déduction.

Portrait

Hello! Je m'appelle Cécile, je suis originaire de Landrais, et dans le cadre de ma formation de "Community Manager" j'ai choisi d'aider AROZOAAR à lancer une campagne de crowdfunding (financement participatif) pour aménager le futur bâtiment en cours de construction !
Je souhaitais accompagner une association locale dont le projet fasse sens pour moi, c'est donc avec plaisir que durant les prochaines semaines je vais mettre à profit mes compétences, ma créativité et toute ma motivation pour que cette campagne soit un succès.
Merci d'avance pour eux! Cécile

RAPPEL – derniers jours

Dernière ligne droite pour le questionnaire de satisfaction! Nous n'avons reçu que 35 réponses (sur 140). Si vus le souhaitez il est encore temps pour nous retourner par mail ou nous déposer votre questionnaire.
VOTRE AVIS COMPTE pour nous! Et merci de votre engagement à nos côtés!