La Feuille de d'AROZOAAR N°131

Votre panier de la semaine 26

Bilifou

0.5kg d'aubergine	1.75
1 concombre	1.50
1kg de courgette	2.50
0.5kg de haricot vert	4.00
1 salade	1.50
0.25kg de tomate cerise	1.75
Total Bilifou	13 euros

Bélébélé

0.9kg d'aubergine	3.15
2 concombres	3.00
1kg de courgette	2.50
1kg d'haricot vert	8.00
2 salades	3.00
0.5kg de tomate cerise	3.00
Total Bélébélé	23.15 euros

Le coin des recettes

Tourbillons de courgettes au fromage de chèvre
Merci Marie-Andrée, pour cette délicieuse recette ;)

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée
2 courgettes
1 fromage de chèvre frais
1 peu de lait pour délayer (si besoin)
Sel, poivre
Menthe séchée

Préparation
Lavez les courgettes. Sans les éplucher, découpez de fines lamelles à la mandoline. Portez de l'eau à ébullition dans une grande casserole. Lorsque l'eau bout, plongez les rondelles de courgettes et laissez cuire 2 minutes environ. C'est pour les attendrir et faciliter le montage. Puis laissez-les refroidir et égoutter dans une passoire.
Préchauffez le four à 200 °C.
Garnissez des moules à muffins de caissettes en papier. Si vous n'en avez pas, beurrez et farinez simplement les empreintes de vos moules.
Versez le fromage de chèvre frais et son eau dans un saladier. Ajoutez un peu de sel (pas trop car c'est déjà bien salé). Poivrez et saupoudrez avec de la menthe fraîche. Mélangez.
Si la préparation vous semble trop épaisse, n'hésitez pas à rajouter un petit peu de lait. Mais pas trop pour ne pas détremper la pâte feuilletée.
Sortez la pâte feuilletée du réfrigérateur et déroulez la sur un plan de travail. Découpez environ 8 bandes de pâte de 3 à 4 cm de largeur.
Étalez un peu de préparation au fromage de chèvre sur la moitié du haut. N'en mettez pas trop pour ne pas ramollir la pâte.
Puis disposez des rondelles de courgettes. Rabattez le bas de pâte sur les rondelles.
Puis rouler la bande de pâte sur elle-même, en maintenant un peu le dessous avec vos doigts. Placez aussitôt dans les empreintes du moule à muffins garnies de caissettes en papier pour que ça se tienne bien et que ça soit plus facile à démouler ensuite.
Répétez l'opération puis enfournez 30 minutes environ à 200°C.

Aubergines au pecorino

Ingrédients pour 6 personnes
1 belle aubergine, coupées sur la longueur en tranches minces
500 ml (2 tasses) de purée de tomates
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
Sel
2 branches d'origan frais
200 g de fromage pecorino, en tranches (ou du parmesan)
1 petit bouquet de basilic frais, haché

Préparation
Placez les tranches d'aubergines directement sur le BBQ ou au four et les faire griller des deux côtés. Retirez du gril et déposez les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Préchauffez votre four à 200°.
Dans une poêle, faites chauffer la purée de tomates. Ajoutez un peu d'huile d'olive, de sel, les branches d'origan frais et mélanger.
Versez la sauce tomate sur les tranches d'aubergines et terminez avec les tranches de fromage pecorino. Ajoutez un filet d'huile d'olive extra-vierge.
Mettez au four préchauffé et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré. Retirez et saupoudrez de basilic frais haché.

Appel à bénévoles

C'est la pleine saison! Carottes, panais, et choux parmi d'autres légumes sont en terre et ont déjà besoin d'attention. Si vous en avez envie …et le temps, vous êtes les bienvenus pour nous aider à les désherber. Nous montons également une nouvelle serre. Toute aide sera la bienvenue. Idéalement le matin du lundi au vendredi. Si nous sommes plusieurs , 1 ou 2h une fois par semaine devraient suffire!
N'hésitez pas à nous envoyer un mail si vous êtes intéressés à l'adresse contact.arozoaar@gmail.com.

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

Bilan de l'année 2019..

N°131

En raison de la crise sanitaire, une Assemblée Générale d'Arozoaar a eu lieu à huis clos mercredi dernier en visioconférence, afin de faire le bilan de l'année 2019, et de valider les comptes. C'est une formalité indispensable afin de pouvoir envoyer ces documents à nos partenaires institutionnels notamment (Etat, CD17, Communauté de commune, Marie etc..).
En tant qu'adhérents à nos paniers bio, vous êtes représentés en Assemblée Générale par vos 2 représentants qui ont le droit de vote . Dès que ce sera possible nous organiserons une rencontre pour échanger avec vous et vous pouvez à tout moment les contacter sur l'adresse adhérents.arozoaar@gmail.com.
Le bilan de l'année 2019 est globalement positif et nous avons atteint nos objectifs en terme d'insertion, mais aussi de production, ventes et donc d'équilibre financier. Cependant la sécheresse de l'été et les retards dans la construction du bâtiment ont compliqué le fonctionnement du Jardin cet hiver et impacterons l'année 2020 .
Cette AG fut aussi l'occasion d'accueillir 3 nouveaux membres au Conseil d'administration : Murielle Michelat (Enseignante -adhérente panier), Isabelle Nicolas (directrice de l'Aide à l'emploi Aigrefeuille- adhérente panier) et Fabien Loizeau (cuisinier).

Production/ventes

A fin 2019, 145 adhérents étaient abonnés à nos paniers à fin 2019.

Plus de 5 300 paniers ont été livrés en 2019

2 nouveaux points de dépôts ont ouvert : au Centre Croix-Rouge Richelieu à la Rochelle et à la Mairie de St Vivien

Insertion

24 salariés ont travaillé au jardin en contrat d'insertion

6 sont partis dont 4 en sortie dite « dynamique »,

soit 67 % (vers une formation ou un emploi.)

5 salariés ont suivi des formations qualifiantes

et 5 ont réalisé des stages d'immersion (43j)

9 Formations/ateliers collectifs ont été organisés

1 nouvel accompagnateur, Sandy Genet a rejoint l'équipe.

Quelques images de 2019

Le Jardin ne pourrait pas mener à bien sa mission sans le soutien de nombreux partenaires publics et privés. Merci à eux!

MAIRIE Le THOU