TROPHEES PLANET-D
POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Dossier de présentation du projet

ISF chimie Rennes
ENSCR
35708 Rennes Cedex 7
Avenue du Général Leclerc CS 50837
Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Rennes

Sommaire

I- PRESENTATION DU PROJET 4

A- Nature du projet 4

B- Analyse des enjeux 4

C- Contexte 6

D- Cohérence du projet 6

II- L'EVOLUTION DU PROJET 7

A- Evolution des personnes 7

B- melonsnousdevosoignons.com 7

C- Interviews et sondages 9

III- GESTION DU PROJET 10

A- Parties prenantes 10

B- Evaluation financière 10

C- Les difficultés rencontrées 11

D- Perspective de développement et pérennisation 11

CONCLUSION 13

ANNEXES 14

I- PRESENTATION DU PROJET

A- Nature du projet

Nous avons souhaité proposer aux étudiants mais aussi au personnel de notre école des paniers bimensuels de légumes (parfois de fruits) au prix fixe de trois euros.

Les légumes proposés dans le panier sont issus de l'agriculture biologique et sont produits dans la région rennaise afin d'encourager un mode de production agricole durable et sain. Ce sont parfois des légumes oubliés ou méconnus (panais, radis noir, topinambours…).

Le contenu du panier (nature des légumes) peut varier d'une fois sur l'autre, notamment avec la saison afin de sortir de l'idée selon laquelle on peut consommer n'importe quel fruit ou légume à n'importe quel moment de l'année.

Les paniers contenant les légumes sont des sacs en coton bio équitable (label Max Havelaar), au prix d'un euro lors de l'achat du premier panier.

Des recettes ou conseils de préparation accompagnent chaque panier et sont disponibles sur l'espace dédié à l'association sur l'intranet de l'école et désormais sur internet (cf partie II-C- melonsnousdevosoignons.com). Ces recettes permettent aux plus réticents d'oser les légumes.

Une campagne de publicité a été réalisée : affiches colorées et décalées, slogans accrocheurs (« Très bientôt vous pourrez marcher à la carotte et tout ça pour avoir la patate ! », « N'ayez plus peur de dire : j'aime les légumes ! »,…).

Enfin nous avons souhaité faire appel à des étudiants extérieurs à l'association pour nous aider lors de la préparation, la vente des paniers ou encore pour la rédaction des recettes afin d'impliquer le plus grand nombre de personnes.

Le coût de la commande est réglé d'abord grâce au budget alloué à notre association, mais remboursé presqu'aussitôt lorsque les étudiants (ou autres) viennent chercher leur panier.

B- Analyse des enjeux

Faire appel à une agriculture de proximité permet d'éviter des émissions inutiles de gaz à effet de serre, et de ne pas solliciter des circuits de production qui marchent sur la tête. Le jeu des subventions peut parfois rendre plus intéressant d'importer des légumes produits à des centaines de kilomètres, alors qu'un agriculteur de proximité produit les mêmes, ces derniers étant de plus proposés dans les grandes surfaces à des prix bien plus élevés. Ce projet passe aussi par la nécessité de faire comprendre que l'on ne peut pas manger n'importe quoi à n'importe quel moment de l'année : à chaque saison ses légumes. C'est toute une logique de consommation qui est ainsi remise en cause.

La consommation de viandes dans les pays occidentaux est trop importante : consommée en excès la viande n'est pas saine et sa production est très coûteuse d'un point de vue environnemental. A titre d'exemple la seule production d'un kilogramme de boeuf revient à ce qu'émet une voiture moyenne roulant sur 250 km et consomme autant d'énergie qu'une ampoule de 100 watts pendant 20 jours.
La consommation de viandes est aussi coûteuse sur d'autres aspects : ainsi pour produire 1 kilo de poulet il faut 4 kilo de céréales, dès lors ajoutés aux légumes et aux céréales, la consommation de viande augmente considérablement sa ponction sur la planète : que ce soit sur les surfaces, sur l'énergie, mais aussi sur l'eau. Si l'on considère maintenant la problématique de l'eau : il faut environ 1 tonne d'eau pour produire un kilo de céréales (quelque soit sa nature) : il en découle que pour produire un kilo de poulet il faut moins 4 tonnes d'eau, pour produire un kilo de porc il en faut 6 tonnes, pour un kilo de bœufs il en faut 12 !
Enfin, rappelons-le, le bétail, est à l'origine de près de 80% des émissions agricoles de gaz à effet de serre, majoritairement sous forme de méthane.
Une alternative à la viande est donc les légumes, lesquels sont riches en vitamines et qui, bien préparés, peuvent constituer un repas entier. L'intérêt de réduire notre consommation de viandes est donc multiple, tout comme l'est par conséquent, celui de susciter un nouvel engouement pour les légumes.

Le choix du mode de production biologique s'inscrit lui aussi dans une démarche de développement durable. A la différence de l'agriculture dite « conventionnelle», il exclut l'usage d'engrais et de pesticides de synthèse. Ce système gère la production en favorisant l'agrosystème mais aussi la biodiversité, les activités biologiques des sols et les cycles biologiques. Elle constitue une alternative à une production agricole guidée par la rentabilité maximale, qui engendre une exploitation maximale des sols et un usage inapproprié des engrais et pesticides, lesquels appauvrissent dangereusement les terres cultivées.
La crise que traversent actuellement les agriculteurs est d'ailleurs révélatrice des limites du système conventionnel basé sur les exportations, les monocultures, et la recherche de rendement maximal. Il est nécessaire d'appeler à un changement dans ces pratiques en orientant notre consommation vers des choix plus respectueux de la planète mais aussi des agriculteurs eux-même.

Les étudiants d'aujourd'hui constitueront la population active de demain et sont d'ores et déjà des consommateurs. Par conséquent, les sensibiliser dès à présent sur les différents points précédemment cités est nécessaire si l'on veut faire évoluer les habitudes de consommation. Proposer les paniers de légumes revient à proposer une alternative à la consommation de masse, en démontrant que l'organisation de réseau de distribution de proximité est possible et qu'elle est même à la fois économique et écologique.

Enfin, nous avons choisi d'imposer l'achat du support (un sac en coton bio équitable (label Max Havelaar) réutilisable) lors de la première commande d'un panier en raison du faible coût supplémentaire, et surtout afin d'éviter que chacun utilise pour transporter ses légumes des sacs non réutilisables (sacs en papier), voir même non recyclables (sacs en plastique). En outre, le fait qu'il soit issu du commerce équitable, s'inscrit aussi dans un soutien à cette forme de développement durable.

C- Contexte

Aujourd'hui, nombreux sont les étudiants qui possèdent de mauvaises habitudes alimentaires. La solution de facilité et de rapidité prend souvent le dessus, et ils ne sont donc pas de grands consommateurs de légumes. De plus, la plupart des logements universitaires possèdent des cuisines mal équipées qui n'encouragent pas les étudiants à cuisiner.

Ces mauvaises habitudes d'alimentation sont relativement difficiles à faire évoluer, mais le projet de paniers propose aux étudiants leur dose de légumes pour la semaine, livrée directement à l'école, et pour un prix relativement bas grâce à la suppression des intermédiaires.

Notre démarche a rencontré d'autant plus de succès que les plats proposés au Restaurant Universitaire, où la grande majorité des étudiants mangent tous les midis, ne contiennent pas assez de légumes (et se résument souvent à des pâtes ou des frites).

Ainsi, dans ce contexte où la majorité des étudiants ne consomme pas assez de légumes et n'en achète pas forcément en faisant les courses (encore moins des produits bio locaux), la vente de paniers de légumes livrés à l'école, à prix abordable, répond à un besoin bien réel.

D- Cohérence du projet

Dans cette démarche de proposer aux étudiants des légumes tous les 15 jours, il nous est paru important d'avoir une assez grande variété de légumes dans les paniers, afin que leur contenu ne soit pas toujours le même d'une fois sur l'autre. De plus le fait que les légumes présents dans les paniers dépendent de l'approvisionnement que nous avons auprès de l'agricultrice, c'est-à-dire variant selon les saisons, permet de sensibiliser les étudiants aux questions d'importation des légumes, source d'émissions importante de gaz à effet de serre. Ils se rendent ainsi compte qu'il n'est pas logique de manger des tomates en hiver, et que les légumes sont meilleurs quand ils sont mangés de saison, d'un point de vue gustatif, et aussi environnemental.

Voici un exemple de panier proposé cette année (en novembre) :

- 4 pommes de terre
- 2 carottes
- 2 oignons
- 4-5 topinambours
- 1 radis noir
- 1 poireau

Nous élaborons la composition de ce panier à partir de la liste des légumes proposés par l'agricultrice (cf. Annexe n°4), selon ses disponibilités (dépendamment de la saison). Grâce aux quantités assez importantes de légumes que nous lui commandons, l'agricultrice nous fait payer moins cher que sur le marché (de 10 à 20% moins cher).

II- L'EVOLUTION DU PROJET

A- Evolution des personnes

L'objectif principal pour cette rentrée 2009/2010 a été de changer le mode d'approvisionnement des légumes. En effet, l'année passée nous avions choisi, faute de temps et de contacts, de nous fournir dans une épicerie biologique locale qui proposait un large panel de légumes provenant d'agriculteurs locaux mais se fournissant également auprès de plates-formes regroupant des légumes bio de divers horizons pour ainsi assurer les demandes des clients. Nous nous sommes alors vite rendu compte de la marge que pouvait se faire cet intermédiaire.

Ainsi, pour cette rentrée nous nous sommes obstinés à trouver un agriculteur qui pouvait nous approvisionner directement en légumes. Notre choix final s'est porté sur une agricultrice locale, Annie Bertin, produisant suffisamment de légumes pour satisfaire notre demande. Qui plus est, Mme Bertin vient déjà sur Rennes dans la semaine pour les différents marchés, ce qui a ainsi permis de rentabiliser ses déplacements.

Le changement de mode d'approvisionnement a notamment été ressenti par la plupart des étudiants, puisqu'ils ont pu voir leur panier de légumes s'enrichir en variétés et en quantités tout en restant au prix unique de 3 €.

Cette démarche nous a semblé indispensable car face à la problématique du réchauffement climatique nous sommes nombreux à nous sentir impuissants à notre échelle. Ce moyen simple et peu coûteux a permis de rétablir un réseau de distribution de proximité, et contribue ainsi à économiser de nombreux litres de carburant qui ne sont pas convertis en gaz carbonique.

L'autre défi pour cette rentrée a été d'assurer la pérennisation du projet. Cela est passé par le renouvellement de la demande des nouveaux étudiants de l'école mais surtout par leur implication pour reprendre les rênes du projet. Il est essentiel que chaque année de nouvelles personnes s'investissent dans ce projet pour que celui-ci perdure et continue à évoluer.

B- melonsnousdevosoignons.com

Forts de notre expérience à l'échelle de notre école, nous avons souhaité l'utiliser pour la mettre au service d'autres associations qui souhaiteraient mettre en place une initiative similaire.

Nous avons ainsi créé un site internet, accessible à tout un chacun, sur lequel on retrouve :

- des éléments d'informations concernant la démarche et l'intérêt d'organiser une vente de paniers de produits fermiers bio
- une rubrique d'annonce accessible tant aux associations à la recherche de producteurs, qu'aux agriculteurs à la recherche de consommateurs

- des vidéos de sensibilisation ou encore d'interviews d'agriculteurs ayant faits le choix de limiter les intermédiaires et d'un mode de production biologique
- l'exemple de notre association, pour donner une idée de l'ensemble des démarches à suivre

Mais ce site ne se résume pas à un simple support puisque nous avons développé une partie membre, permettant la création d'un espace propre à chaque association.

En effet, lors de la mise en place des paniers, nous nous sommes heurté à une question d'ordre pratique portant sur la gestion des inscriptions à l'achat d'un panier.

Pour y remédier, nous avons souhaité permettre via ce site, l'annonce du contenu et de la date des paniers par les associations qui le souhaitent et permettre la commande de ces paniers.

Ainsi il est possible d'indiquer à l'association le nombre de paniers souhaités, et l'administrateur de l'espace de l'association, peut récupérer les résultats sous un simple tableau.

Cette solution nous a paru répondre au mieux à la gestion des commandes puisqu'elle permet de commander, jusqu'à la clôture (définie par l'association), à n'importe quel moment et de n'importe où grâce à internet. Ce qui se prête bien aux emplois du temps variables des étudiants qui rendaient difficiles la commande par affichage, mais aussi, et peut-être davantage encore, aux associations non-étudiantes de paniers de légumes.

En outre, dans notre cas, elle permet de réduire la consommation de papiers : il fallait précédemment une dizaine de feuilles par commande (une à deux feuilles étaient nécessaires par promotion), désormais elle se résume à un tableau récapitulatif, non nécessairement imprimé.

Afin de satisfaire au mieux les différents acheteurs de paniers, un sondage est aussi proposé permettant d'orienter le contenu du panier vers plus ou moins de légumes « de base » (patates et carottes).

L'espace membre présente d'autres intérêts. Ainsi via celui-ci, il est possible de télécharger les différentes affiches de publicités que nous avons nous-même réalisées afin d'annoncer l'évènement autour de son association. De même, il est possible de télécharger nos recettes de légumes, simples et amusantes. Les membres qui souhaitent apporter leur contribution peuvent aussi déposer (grâce à une zone prévue à cet effet) leurs affiches ou recettes et ainsi enrichir le contenu du site.

Pour permettre l'échange d'idées, de remarques ou autres, un forum est par ailleurs proposé. Organisé en catégorie, il pourra avec le temps rassembler les expériences de chacune des associations, permettre la mise en commun d'informations et donc faciliter encore davantage la mise en place des réseaux de distribution de proximité.

Pour faciliter cette recherche d'informations un outil de recherche est d'ailleurs mis à disposition.

Enfin, nous avons porté notre choix vers une adresse URL simple et accrocheuse (melonsnousdevosoignons.com : le site qui vous donne (presque) la patate !) toujours dans le but de rendre plus attractif aux étudiants le service proposé.

Remarque concernant l'accès au site :

Le site vient d'être achevé et n'est actuellement pas à son adresse finale : vous pouvez y accéder sur : http://isf.thomascarpone.fr, il sera très prochainement transféré sur www.melonsnousdevosoignons.com

Afin que le jury du trophée Planète-D puisse accéder à la zone membre du site sans avoir à faire la procédure d'inscription normallement nécessaire, un espace membre « planèteD » a été crée spécialement. Pour y accéder vous aurez besoin des informations suivantes :

Identifiant: **test**
Mot de passe: **testsite**

Vous aurez ainsi les même droits qu'un des administrateurs de l'espace d'une association, à savoir accéder aux ressources réservées aux utilisateurs enregistrés mais aussi modifier l'article de description du panier de légumes.

C- Interviews et sondages

La prise de contacts lors de la recherche d'agriculteurs a par ailleurs permis la réalisation d'interviews. Ces derniers ont pour objectif d'expliciter l'intérêt de ce choix de mode d'agriculture et du commerce de proximité. Nous avons choisi de réaliser ces interviews avec Annie Bertin, agricultrice nous fournissant en légumes, et Brice Tandille, agriculteur Rennais fortement impliqué dans cette démarche de proximité.

Les questions portent sur le mode production biologique en général, l'avenir du bio…

De plus, suite à la première vente de paniers de légumes pour cette rentrée 2009/2010 nous avons souhaité réalisé un sondage pour mesurer la satisfaction des étudiants mais surtout pour avoir leur avis sur la quantité, la variété des légumes mais également sur la fréquence à laquelle ils souhaitaient avoir un panier. Une dernière partie leur permettait également de nous faire parvenir des remarques.
Les résultats de ce sondage sont fournis en annexe.
Sur les 96 personnes ayant achetés ce premier panier, 61 réponses nous ont été retournées.
Suite à ce sondage nous avons pu tirer plusieurs conclusions :
Dans un premier temps la quasi totalité des personnes sont satisfaites à la fois de la quantité et de la variété des légumes. De plus, il a également été souligné que la fréquence semblant la mieux convenir est toute les 2 semaines. Les différentes remarques ont également permis de mettre en exergue la difficulté de satisfaire tout le monde. En effet certains réclament plus de variétés, d'autres plus de légumes de base (pommes de terre, carottes). Ceci nous a alors poussé à envisager l'éventualité de mettre en place deux types de paniers : un présentant des légumes assez variés et pour certains originaux, et un second avec plus de légumes de base.
Cette démarche permettrait de satisfaire encore davantage l'ensemble de la clientèle.

III- GESTION DU PROJET

A- Parties prenantes

Les différents acteurs de ce projet sont l'agricultrice auprès de laquelle nous nous approvisionnons en légumes, les élèves et personnels de l'école à qui nous vendons les paniers de légumes, et ceux participant au bon fonctionnement de cette vente de paniers.

L'agriculteur (ou comme l'année dernière l'épicerie bio) nous approvisionnant en légumes retire de ce projet une occasion de fournir des quantités de légumes relativement importantes (par exemple 50kg de pomme de terre, 40kg de carottes, etc. à chaque commande) et appuie en général notre démarche car il est lui-même sensible et engagé dans les questions de développement durable.

Les élèves et les membres du personnel de l'école qui achètent nos paniers soutiennent notre démarche et participent à leur manière au projet en nous apportant leurs remarques et leur suggestion concernant le contenu du panier (cf. sondage en Annexe n°1)

Enfin, les membres de l'association ayant mis en place ce projet (prise de contact avec les agriculteurs, achat des sacs, confection du site…) permettent aujourd'hui à cette vente de paniers d'exister. Ils sont aussi aidés par des élèves extérieurs à l'association pour la réalisation des recettes, et la vente des paniers le jour de leur remise aux élèves.

B- Evaluation financière

Dans un tel projet il est vrai que l'on pourrait se demander quels sont les besoins financiers. En effet, il est relativement auto-suffisant : aucune marge n'est réalisée afin de minimiser au maximum le prix de revient d'un panier, mais aucun déficit n'est créé non plus.

Toutefois, avoir un soutien financier permet de régler la commande directement à l'agriculteur, ou encore d'acheter à l'avance les sacs en coton bio équitable sans avoir besoin d'attendre que chacun des étudiants nous ait donné l'argent.

Par ailleurs, nous souhaitons développer autant que possible le site internet car nous sommes convaincus qu'il peut être un support pertinent d'aide à la mise en place de paniers de légumes et un outils de sensibilisation. Dans ce but, il est nécessaire d'annoncer l'existence de ce site et d'en présenter l'intérêt aux différents acteurs susceptibles d'être intéressés. Une campagne de publicité auprès des différents BDE français, des associations de vente de paniers de légumes et des groupements départementaux d'agriculture biologique, est d'ores et déjà à l'étude. Celle-ci nécessite notamment l'impression d'affiche de couleur et leur envoi postal ce qui représente un coût relativement élevé.

C- Les difficultés rencontrées

La principale difficulté rencontrée initialement était la recherche d'un agriculteur bio dans la région rennaise. Malgré les nombreux agriculteurs, beaucoup ne pouvaient pas nous fournir en quantité et en variété suffisantes. Certains maraîchers bio contactés, bien qu'intéressés, étaient embêtés par le risque de non régularité des commandes lié à notre situation d'étudiant : incertitude de la reprise du projet dans les années suivantes par les étudiants, absence de commande de légumes durant les vacances, et plus simplement variation d'une fois sur l'autre du nombre de commandes. Autant de faits qui étaient difficilement gérables pour de petits producteurs.
Deux solutions se sont alors présentées :

i. opter pour l'achat des légumes auprès d'un producteur plus important mais pratiquant une agriculture « raisonnée » bien que non bio. Cette option fut rejetée car l'absence de certification bio ne nous donnait aucun moyen de contrôle sur les méthodes de production de cet agriculteur.

ii. opter pour un intermédiaire sous la forme d'une épicerie bio de proximité : « l'épicerie de Sylvie » (option retenue)

Suite à la mise en place de ce partenariat, d'autres difficultés sont apparues. Il fut laborieux de prévoir les contenus des paniers une semaine à l'avance pour l'annoncer aux étudiants. Les légumes ne poussent pas sur commande.

La nécessité de commander une quantité de produits en masse auprès de « l'épicerie de Sylvie » nous a obligé à prévoir une petite marge de sécurité afin de satisfaire tout le monde. Pour ne pas finir perdant dans l'affaire, il s'agissait d'ajuster le prix du panier à un peu moins de 3 € et la petite marge faite sur ce coût nous a permis de réaliser des paniers homogènes.

Cependant, ce que les étudiants retiennent c'est que le panier devait contenir 3 pommes de terre et non 500 grammes. Le contenu d'un panier à l'autre peut alors légèrement varier : la nature des produits restant la même mais pas la quantité (ex. : nombre de patates diminuant avec l'augmentation de leur taille).

Nous avions préalablement des connaissances en programmation informatique (langage HTML et fortran notamment) et l'expérience de réalisation de site internet statique, toutefois le site que nous voulions réaliser se devait d'être un site « dynamique » (en php) pour pouvoir remplir les fonctions souhaitées. Il a donc été nécessaire de rechercher et maîtriser les outils de création d'un tel site, à savoir les CMS ou systèmes de gestion de contenu.

D- Perspective de développement et pérennisation

Le principal objectif pour ce projet est autour du site essentiellement. Pour cela il s'agira de démarcher les agriculteurs, les écoles et les associations intéressés à travers toute la France pour mettre en place ce réseau de proximité au sein de leur établissement. Le site aura donc pour objectif de mettre en relation les différentes parties prenantes.

Ce qui est également envisageable est d'élargir cet échange à travers d'autres produits fermiers, en y ajoutant des fruits de saison, des œufs…
En outre, ce qui nous parait concevable est de mettre en place un dépôt de pain bio au sein même de notre école. Cette suggestion relève d'une simple observation : aucune boulangerie n'est présente à proximité même du campus universitaire.

CONCLUSION

La vente des paniers de légumes à destination des élèves répond à un réel besoin. Les étudiants ne sont pas habitués à acheter des légumes, leur préférant les pâtes ou les plats précuisinés dont l'apport nutritionnel laisse à désirer. Néanmoins si le service leur est proposé, ils y répondent avec entousiasme. De plus, le prix modique de nos paniers, leur livraison à l'école, et l'intérêt croissant envers le bio, ont permis à ce projet de rencontrer un vrai succès, que ce soit auprès des étudiants comme du personnel de l'école.

La réalisation du site « melonsnousdevosoignons.com », est aussi une part importante du projet car il facilitera l'extension de cette vente de paniers au maximum d'associations (d'étudiants ou non), en leur expliquant notre démarche, en mettant en relation les agriculteurs, les organisateurs de la vente, et les acheteurs de paniers.

Enfin, ce projet s'inscrit principalement dans une démarche de sensibilisation aux problématiques des réseaux de distribution (coûteux à plus d'un titre), de notre consommation inconsidérée de viandes ou autres produits dont l'empreinte écologique est considérable, ou encore de l'agriculture. La nécessité de voir émerger des modes de production et de distribution alternatifs n'est plus à démontrer, tant pour le respect de la planète, des espèces qui y vivent (parmis lesquelles l'Homme), que des générations futures. Dans ce contexte, la vente de paniers de légumes, par sa simplicité et les multiples avantages qu'elle présente, a toute les raisons de se développer.

ANNEXES

ANNEXE N°1 : Questionnaire paniers de légumes bio

ANNEXE N°2 : Affiche legum'attitude

ANNEXE N°3 : Affiche « non ce ne sont pas des salades »

ANNEXE N°4 : Exemple de recette proposée

ANNEXE N°5 : Liste des légumes disponibles (prix du marche, avant réduction)

ANNEXE N°1 : Questionnaire paniers de légumes bio

Votre avis sur ce 1er panier nous intéresse !

1. Etes-vous satisfait de ce 1er panier ?

Réponse	Moyenne	Total
Oui	93%	57
Non	2%	1
Total	95%	58/61

2. Que pensez-vous de la quantité de légume de ce 1er panier ?

Réponse	Moyenne	Total
trop de légumes	2%	1
pas assez	15%	9
pile le poil	82%	50
Total	98%	60/61

3. Que pensez-vous du contenu, de la variété des légumes dans ce panier ?

Réponse	Moyenne	Total
Trop de variétés (il faudrait plus de légumes de base)	16%	10
Pas assez de variétés	11%	7
Pile le poil	70%	43
Total	98%	60/61

4. A quelle fréquence souhaiteriez-vous avoir un panier ?

Réponse	Moyenne	Total
Toutes les 2 semaines	72%	44
Toutes les 3 semaines	25%	15
Moins souvent	2%	1

ANNEXE N°2 : Affiche legum'attitude

ANNEXE N°3 : Affiche « non ce ne sont pas des sala des »

Arrête de te prendre le chou car grâce à ISF tu n'auras bientôt plus besoin de t'occuper de tes oignons, on le fera pour toi !!

Non ce ne sont pas des salades !

Si vous allongez l'oseille vous pourrez mettre la main au panier et marcher à la carotte, tout ça pour avoir la patate !
Vous ne poireauterez encore plus très longtemps : les inscriptions se déroulent dès maintenant et jusqu'au 20 mars !

-> Pour plus d'info et pour t'inscrire ramène ta fraise devant le panneau au fond de ton amphi

ANNEXE N°4 : Exemple de recette proposée

- Fondue de poireau -

Réactifs :

1 poireau / personne

1 petite barquette de lardons

1 petit pot de crème fraîche épaisse

15 g de beurre

Huile, sel, poivre, fromage râpé

Mode Opératoire :

Apprendre à laver un poireau : on coupe en 4 dans le sens de la longueur la partie verte seulement et on lave à grande eau. On enlève le pied (partie avec les racines) et tout le vert foncé.

Hacher le blanc et le vert pâle.

Dans une poêle, verser de l'huile (on recouvre le fond d'une pellicule) puis les poireaux hachés, puis le beurre réparti en petits morceaux.

Mettre à feu moyen, à couvert.

L'idée, c'est que ça fonde ; il faut donc qu'il y ait toujours de la vapeur d'eau pour que ça cuise (quitte à rajouter un peu d'eau) et de la matière grasse pour pas que ça attache.

Pendant ce temps, on fait revenir les lardons, on ouvre le pot de crème fraiche, on râpe le fromage, on regarde un épisode des experts Miami, jusqu'à ce que les poireaux aient pris une consistance moëlleuse, tendre, souple bref que ça ne croque plus sous la dent.

On inspire un grand coup, on verse dans la poelle les lardons, la creme fraiche, le fromage, on assaisonne, on touille et hop.

ANNEXE N°5 : Liste des légumes disponibles (prix d u marche, avant réduction)

LES LEGUMES DE BLOT
Mme Annie BERTIN
Blot 35140 VENDEL
Tél : 02 99 97 63 58
Fax : 02 99 97 54 32
N° SIRET : 384 762 886 00016 APE: 011C
N° TVA intracommunautaire: FR19384762886

BON DE COMMANDE envoyé le lundi 9 novembre 2009

nom client:

Produits disponibles les semaines prochaines:

date de commande :

pour livraison le :

autres feuilles		
blette	4,00 €	Kg
cresson de jardin	10,00 €	Kg
mesclum	10,00 €	Kg
pain de sucre	3,10 €	Kg
pourpier d'hiver	10,00 €	Kg
roquette	10,00 €	Kg
herbes		
cerfeuil	1,00 €	bott
coriandre	0,60 €	bott
laurier	1,00 €	bott
menthe	0,60 €	bott
oseille	10,00 €	Kg
persil plat	0,65 €	bott
romarin	1,00 €	bott
sarriette	1,00 €	bott
sauge	1,00 €	bott
thym	1,00 €	bott
thym citron	1,00 €	bott
thym serpolet	1,00 €	bott
légumes		
betterave chioggia	1,95 €	Kg
betterave rouge	1,95 €	Kg
carotte	1,95 €	Kg
carotte jaune du Doubs	1,95 €	Kg
carotte pourpre	1,95 €	Kg
celeri branche	4,00 €	Kg
celeri-rave	1,95 €	Kg
échalotte	4,00 €	Kg
hélianti	2,30 €	Kg
navet	1,95 €	Kg
navet jaune	1,95 €	Kg
oignon jaune	1,95 €	Kg
p de terre allians	1,80 €	Kg
p de terre apollo	1,60 €	Kg
p de terre rosabelle	1,80 €	Kg
panais	1,95 €	Kg
pé-tsaï	1,95 €	Kg
poireau	2,70 €	Kg
potimaron	1,95 €	Kg
radis blanc (daïkon)	1,95 €	Kg
radis noir	1,95 €	Kg
radis red meat	1,95 €	Kg
rutabaga	1,95 €	Kg
topinambour	1,95 €	Kg

Pour les prix se reporter au tarif 2007