NEWSLETTER

AMAP ALFORTVILLE

plus qu'un panier de légumes

LES NOUVELLES DE SIMON

« En ce moment on met en place les cultures d'été sous les serres (concombres, courgettes, tomates, aubergines, poivrons, haricots...). Dehors on repique les salades, épinards fenouils, oignons blancs, aromates et choux.

La période est très intense, on n'a pas beaucoup de jours de beau temps et il faut tout faire en même temps. On pare au plus urgent, on n'a pas encore eu le temps de réparer les serres qui ont bien souffert pendant l'hiver.

Je dois prendre un travail d'appoint car actuellement on ne peut plus vivre de notre activité (c'est la 1ere fois depuis 17 ans que je fais ce métier). On a perdu 60 % du chiffre d'affaire en 2 ans. J'ai trouvé un travail à mi-temps qui va me permettre de continuer l'activité de maraîchage.

Ce qui nous maintient c'est les amap. Il n'y aura pas de changement pour les adhérents à part que je ne pourrai plus faire les distributions, c'est mon frère Lucien qui va s'en charger. »

À LA RECHERCHE DE NOUVEAUX AMAPIEN.NE.S

Suite au départ de plusieurs amapiens et afin de soutenir Simon, nous recherchons activement de nouveaux adhérents !

Nous savons que le bouche-à-oreille fait partie des méthodes les plus efficaces pour élargir nos réseaux, alors n'hésitez pas à parler de notre amap autour de vous !

Des flyers et affiches sont également disponibles sur notre site internet et lors des distributions,

Merci encore pour votre soutien et bienvenue à nos nouveaux adhérent.e.s !

PROCHAINS ÉVÉNEMENTS

Si vous souhaitez plus d'informations sur chacun des événements ou si vous souhaitez filer un coup de main pendant une heure ou deux, c'est ici pour s'inscrire ! On vise à être au moins deux par créneau !

Samedi 6 mai - Comptoir des associations
à la Médiathèque Simone Veil, 14h-18h

Samedi 13 mai - Fête de l'association alfortvillaise J'aime le Vert
Présentation de l'amap lors de leur balade de l'alimentation alternative, 10-12h puis 14h30-16h30

Samedi 10 juin - Fête du printemps
Forum de la vie associative et sociale dans le quartier Chantereine, 12h-18h

NOUVEAU BUREAU

Un nouveau bureau a été voté lors de la dernière AG, le 17 mars 2023. Il est composé de : Julie Jacquet (présidente), Baptiste Jarry (trésorier), Luc Ponchon (trésorier adjoint), Yvan Le Borgne (secrétaire) et Élisabeth Veyret (secrétaire adjointe).

Les réunions sont ouvertes à tous.

DITES-NOUS TOUT !

Nous aimerions mieux connaitre vos avis et envies quant à l'amap à travers ce tout petit sondage qui prend moins de 3 minutes, promis :

https://framaforms.org/sondage-aupres-des-amapiennes-1681476802

Merci beaucoup par avance !

LE RÉSEAU AMAP ÎLE-DE-FRANCE

Notre amap fait partie du Réseau des amap de l'Ile-de-France.

Ce réseau, dont les bureaux sont à Montreuil, accompagne paysans et groupes en AMAP et travaille pour le développement de l'agriculture paysanne de proximité et de l'économie sociale et solidaire.

Le réseau propose de nombreuses formations et événements auxquels nous pouvons tous participer gratuitement !

Plus d'info par ici : https://amap-idf.org/

APÉRO ESTIVAL DE L'AMAP

Nous vous proposons de nous retrouver pour un apéro partagé après la distribution du vendredi 16 juin à partir de 20h à la salle de distribution.

Ce sera l'occasion de boire un verre ensemble et de souhaiter la bienvenue aux nouveaux adhérent.e.s :-)

LA RECETTE DE LA FIN

Recette proposée par Chloé et Romain

Nous aimerions vous partager une recette de céleri rave pané, issue du livre "Mes recettes de la mer" d'Eva Zink, que nous avons testée et validée lors du dernier panier! Une façon originale de l'accommoder, qui change de la rémoulade ou de la purée!

Il vous faut:
- 1 céleri bien-sûr, notre star de l'assiette du jour
- 2 c. à s. de tartare d'algues (rayon frais en magasin bio, par exemple la marque "Bord à bord")
- 2 c. à s. de moutarde douce
- le jus d'un citron (il vous reste un du dernier panier d'agrumes peut-être?)
- huile d'olive

Et pour la panure:
- 70g de farine
- 10g de fécule de maïs
- 100ml de lait d'avoine
- 30g de chapelure
- sel

1. Épluchez et coupez le céleri rave en tranches (entre 1 et 2cm d'épaisseur).
2. Faites cuire les tranches dans une poêle avec un peu d'huile, 10 minutes de chaque côté.
3. Préparez la panure en mélangeant farine, fécule, sel, lait d'avoine et chapelure.
4. Badigeonnez les tranches de céleri cuites de tartare d'algues et de moutarde douce, puis trempez-les dans la panure.
5. Faites les cuire 10 minutes dans une poêle avec de l'huile en laissant bien dorer de chaque côté pour qu'elles soient crousti-fondantes!
6. Assaisonnez les tranches de céleri panées avec du jus de citron!

Une idée pour la prochaine newsletter ? N'hésitez pas à nous écrire (bonjour@amapalfortville.fr) ou à nous en parler lors d'une distribution !