La Feuille de d'ARZOAAR

N°63

Votre panier de la semaine 5

0.8kg de betterave	2.80
0.5kg de céleri	1.50
0.75kg d'épinard	3.75
0.3kg de fenouil	1.20
1kg de pommes de terre	2.00
1 scarole	1.80

Bilifou

Total Bilifou **13.05 euros**

0.1kg d'ail	0.90
0.8kg de betterave	2.80
1 chou de Milan	2.10
2kg de courge Butternut	5.00
0.75kg d'épinard	3.75
0.3kg de fenouil	1.20
0.5kg de poireau	1.50
1 scarole	1.80

Bélébélé

Total Bélébélé **19.05 euros**

Le coin des recettes

Chaussons sucrés au fenouil confit

Ingrédients pour 8 chaussons

1 gros fenouil
2 càs de raisins secs blonds
2 cas d'eau de fleur d'oranger
1 pincée de cannelle moulue
8 càs de poudre d'amande
2 càs de graines mélangées
1 étoile de badiane
350 ml d'eau
80 g de sucre de canne
2 càs de jus de citron
1 pâte brisée

Préparation

Préparer le fenouil confit : Faire mariner les raisins secs dans l'eau de fleur d'oranger. Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre de canne, le jus de citron, l'étoile de badiane et la pincée de cannelle. Pendant ce temps, nettoyer le fenouil. Oter les premières feuilles et couper les extrémités du bulbe de fenouil. Couper le fenouil en petits dés, les ajouter dans le sirop et laisser mijoter sur feu doux pendant 25 minutes. Ajouter les raisins secs marinés à l'eau de fleur d'oranger et laisser encore mijoter pendant une dizaine de minutes.
Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.
Préchauffer le four à 190°C. Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1/2 cm.
Découper 8 disques de 12 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol. Déposer une cuillère à soupe de poudre d'amande au centre de chaque disque de pâte et ensuite, de fenouil confit.
Avec un pinceau, enduire les bords d'un peu de lait de soja (ou autre) et refermer le disque en faisant adhérer les bords.
Déposer les chaussons sur une plaque allant au four couverte de papier sulfurisé.
A l'aide d'un pinceau, les enduire de lait de soja. Parsemer de graines et à l'aide d'un ciseau (ou couteau), faire une petite incision au centre de chaque chausson.
Enfourner pendant 15 à 20 minutes selon les fours.
Déguster tiède ou froid.

Mousse au chocolat et butternut

Ingrédients pour 6 personnes

400 g de courge cuite
180 g de chocolat pâtissier 70%
200 g de lait de noisette

Préparation

Déposer la courge cuite et chaude dans un récipient.
Ajouter le chocolat, remuer et laisser la chaleur de la courge le faire fondre.
Une fois que le chocolat et bien fondu, ajouter le lait.
Passer l'ensemble au mixeur plongeant. La mousse doit être lisse. Elle est encore liquide à cette étape.
Répartir la préparation entre 6 pots et réserver au frais 2 h.

Velouté froid de betteraves au gingembre

Ingrédients pour 2 personnes

250 g de betteraves cuites
2 càs de crème fraiche épaisse
1 petit morceau de gingembre frais
sel et poivre
2 càs de jus de citron
15 cl de lait écrémé

Préparation

Éplucher et râper le gingembre.
Peler les betteraves et les couper en petits morceaux..
Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un blender et mixer.
Mettre au frais au moins 1 heure pour le servir bien frais.

Infos paniers

Les pommes de terre proviennent de l'EARL **Au fil du grain** à Angoulins. Le reste est de notre production.

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

CollectiBio : des nouvelles bornes de collecte en magasins bio pour recycler vos emballages plastiques

Voilà une initiative collective inédite en France ! 13 marques de produits alimentaires bio se sont associées pour financer le déploiement de bornes de collecte facilement accessibles aux consommateurs pour le recyclage des emballages plastiques jusqu'à présent non recyclés. 850 magasins bio seront équipés d'ici fin janvier 2019.

Les bornes COLLECTIBIO, qui seront présentes dans 850 magasins bio d'ici fin janvier 2019, proposent la collecte d'emballages plastiques auprès des consommateurs afin qu'ils soient ensuite recyclés pour avoir une seconde vie.

Vous les connaissez sûrement car vous consommez leurs produits, voici les 13 marques partenaires qui se sont associées dans le programme COLLECTIBIO pour lutter contre la pollution de l'environnement par le plastique : Babybio, Celnat, Danival, Direct Producteurs fruits secs, Food4Good, Grillon d'Or, Iswari, J.Favrichon, Lima, Markal, Priméal, Soy et Vitabio.

"En France, les filières de collecte existent mais ne parviennent pas à valoriser tous les plastiques. Bien que recyclables et parfois même collectés, certains emballages ne seront jamais recyclés et finiront enfouis ou incinérés" expliquent les marques partenaires qui ont lancé le programme COLLECTIBIO qui sera animé et coordonné par le Synabio, syndicat professionnel des entreprises de la bio, en partenariat avec Terra Cycle, entreprise leader mondial dans le traitement des déchets difficilement recyclables.

Ainsi, **des bornes de collecte seront installées en janvier 2019 dans 850 magasins bio en France** (et bientôt on l'espère dans tous les magasins bio en France). Coupelles, bols, assiettes, sachets souples, gourdes, films en plastique... pourront ainsi être déposés (sans distinction de marques) dans ces bornes. Les emballages collectés seront pesés, triés puis stockés. Une fois une quantité de déchets suffisante atteinte, ils seront broyés puis transformés en granules de plastique pour devenir de nouveaux objets du quotidien : bancs, pots, arrosoirs, etc. **Ces emballages auparavant incinérés ou enfouis, auront alors une seconde vie.**
" Le sujet de la pollution plastique pose un vrai problème environnemental. Pour nous, marques de la bio, il était très important de faire notre possible pour que ce plastique soit collecté, recyclé, et ne se retrouve pas dans la nature. Ce projet innovant devait évidemment se construire dans le cadre d'une aventure collective, et c'est aussi ce qui fait la différence de notre filière bio spécialisée ", expliquent **les marques membres du collectif qui ont travaillé pendant 2 ans et investi 175 000€ pour que cette initiative puisse se concrétiser, et qui espèrent maintenant que les consommateurs s'impliqueront à leur tour en rapportant leurs emballages plastiques dans ces bornes.**

" Citoyens, entreprises, associations, collectivités, sont tous amenés à être acteurs de la gestion des déchets. Aujourd'hui, la conscience collective évolue, elle fait bouger les lignes et nous fédère dans l'action. **Avec cette initiative conjointe, les entreprises bio démontrent qu'elles savent dépasser les enjeux de concurrence pour agir ensemble** " explique Jean-Marc Lévêque, Président du Synabio.
Vous êtes un particulier et vous souhaitez rapporter vos emballages dans un point de collecte près de chez vous, ou vous êtes un magasin Bio et souhaitez ouvrir un point de collecte COLLECTIBIO ? rendez-vous sur le site www.terracycle.fr/fr-FR/brigades/collectibio.

Les points de collecte les plus proches :
L'eau Vive – rue Albert Denis – 17690 ANGOULINS
BIOCOOP Rochefort - 9-11 rue Villeneuve Montigny – 17300 ROCHEFORT
Naturalia – rue du Minage – 17000 LA ROCHELLE

Chez nos voisins ! . . .

Samedi 9 mars 2019
Parution // Poids plume 2019
Au Local de Ballon

de 14 à 16h : Atelier de pratique artistique : écrire, dire en musique ses poèmes et les mettre en page au format Poids plume
à partir de 18h : découverte de la collection Poids Plume 2019 et scène ouverte de poésie vivante mise en musique

Organisé par **Mots Nomades** et **Au Local de Ballon**