



QUOI DE NEUF CE MOIS?

- Actualités produits
- Focus du mois
- Prochains événements
- La recette du mois

ACTUALITÉS PRODUITS

Quoi de neuf en Janvier- Février ?

- Les olives Kalamata naturelles de tante Argine
- Les tartelettes véganes de V-Gang, une tuerie !
- Le pain Brut disponible tous les jours !
- Les pâtes à gâteau et la levure fraîche du Radeau





LE FOCUS DU MOIS

SALDAC



(SOLIDARITÉ AVEC L'AMÉRIQUE LATINE POUR LE DÉVELOPPEMENT AUTONOME DES COMMUNAUTÉS)

Saldac, partenaire de commerce équitable

Saldac est une entreprise partenaire pour divers articles comme les olives de tante Argine, le chocolat en goutte et en plaques, la poudre de cacao crue, le quinoa, les graines de chia.

Leur But :

- Permettre aux communautés, surtout les plus pauvres, d'établir des contacts extérieurs pour créer des réseaux d'entraide et de solidarité.
- Développer des circuits équitables de commercialisation des produits locaux (agricoles et artisanaux) vers la France et l'Europe, garantissant un prix juste et échappant aux logiques néfastes du commerce international.
- Encourager l'organisation collective et la responsabilisation des producteurs afin de valoriser leurs produits, assurer une rémunération équitable et favoriser l'autodéveloppement communal.





LE FOCUS DU MOIS

SALDAC



- Mettre en place des ventes locales pour réduire la dépendance aux marchés extérieurs.
- Promouvoir des approches alternatives aux politiques inefficaces pour soutenir un développement durable des pratiques agricoles et artisanales.
- Informer sur l'usage et l'importance économique et sociale des produits dans les zones marginalisées.
- Sensibiliser le public aux réalités politiques, économiques, sociales et culturelles des communautés paysannes et indigènes d'Amérique latine via une brochure.

Découvrez leur histoire, leurs principes et leurs projets sur leur site : Saldac.com





FÉVRIER SANS SUPERMARCHÉ



Vous avez survécu au dry January ? Félicitations ! 🥰

Vous êtes mûr.e.s pour le défi de février.

Comme chaque année, on entame ce nouveau mois par une super décision:

Oublier les supermarchés pendant 28 jours !

C'est l'occasion de vous intéresser à toutes les alternatives aux produits que vous pensez indispensables des supermarchés.

Ou de les faire connaître autour de vous !

Venez avec un.e ami.e en discuter avec nous à l'épicerie.

On se fera un plaisir de vous renseigner, vous recommander ou vous guider vers des alternatives existantes... et pas forcément plus chères contrairement aux croyances populaires...

Tous ensemble pour une consommation plus locales et responsable.



LA RECETTE DU MOIS

Tapenade aux olives noires

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g d'olives noires dénoyautées
- 2 gousses d'ail
- 2 cuil à soupe de câpres
- 8 filets d'anchois à l'huile
- 100 ml d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuil. à café de thym ou d'origan séché
- 1 pincée de poivre
- 1 pain Brut



Recette

- Dans le bol d'un mixer, mettez les olives noires dénoyautées, les câpres, l'ail épluché et dégermé, les filets d'anchois, le thym et le poivre
- Commencez à mixer avec quelques pulsions pour mélanger l'ensemble
- Ajoutez l'huile d'olive progressivement en mixant à chaque fois pour lier les ingrédients, et mixez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la texture que vous aimez : moins vous mixez, plus vous aurez des petits morceaux, plus vous mixez, plus vous aurez une texture uniforme et crémeuse
- Et voilà, c'est prêt à être étalé sur un bon pain Brut !

Bonne dégustation !

Retrouvez la majorité de ces ingrédients dans votre épicerie préférée