

LA FEUILLE DE CHOU

du Panier Bio à Deux Roues



Numéro 24

3 octobre 2014

Chères coopératrices, chers coopérateurs,

Nous voilà déjà en automne... je n'ai pas vu passer l'été à vrai dire. A aucun moment les légumes-fruits typiques de l'été n'ont pu être récoltés en abondance cette année. Il y a bien eu quelques tomates, mais pas de quoi proposer une "action tomates-sauce". Les courgettes, aubergines et poivrons étaient rares et même si le soleil a éclairé ces dernières semaines, il vaut mieux ne plus trop compter sur leur présence dans nos prochains paniers.

Mais nous avons été plus gâtés au niveau des fruits. Et les nouveaux fruits et légumes d'automne sont là aussi pour nous consoler: raisins, potimarrons, courges, carottes multicolores, épinards, choux et oignons doux...

Notre coopérative accueille tous les 4 mois une vingtaine de nouveaux membres, et c'était à nouveau le cas début septembre. Il y a bien sûr presque autant de démissions, mais une douzaine de personnes attendent déjà pour entrer en janvier. Le taux de renouvellement est important, beaucoup de membres font une année d'essai avant de quitter. Mais il y a maintenant aussi une bonne partie de convaincus qui sont fidèles à P2R depuis des années.

Pour ce noyau dur je me répète un peu, mais j'aime rappeler aux qu'un des buts de la coopérative est de rendre actifs ses membres et de créer des liens, aussi bien entre eux qu'entre le monde de la consommation et les petits et moyens producteurs que nous soutenons.

David Leroux de la Fondation Perceval vous propose par exemple de l'aider dans ses préparats biodynamiques, le dimanche 19 octobre (10h-17h), avec diner canadien, à St-Prex. C'est l'occasion de rassasier votre curiosité au sujet de la biodynamie tout en passant une sympathique et active journée dans la nature. Cette activité comptera comme une demi-journée de travail pour P2R et vous pouvez vous y inscrire sur notre intranet.

Pour enchaîner sur le côté participatif, nous avons à présent des réunions du comité régulières tous les premiers mardis du mois (la prochaine le 7 octobre), et nous accueillons volontiers les nouveaux curieux. Si votre présence devient régulière, il est tout à fait possible de s'engager plus, mais un simple regard extérieur apporte souvent déjà quelques remises en questions toujours utiles à notre progression.

Je profite aussi de remercier Tiphaine et Sara, les deux coopératrices qui tiennent notre blog de recettes (<http://p2rblog.wordpress.com>), une mine d'or pour trouver comment cuisiner vos légumes du panier. Pour en avoir testé plusieurs, je recommande vivement leurs recettes qui sont toujours originales tout en restant simples: purée de courges aux épices, carottes au safran, salade de haricots verts aux noisettes et zestes de citron... Bon appétit!



Pour P2R,
François