



# L'Épicerie d'à côté

— Nouvelles fraîches —

## Les news du mois de mars

Au sommaire:

1. Informations importantes
2. Celles et ceux qui
3. La recette du moment
4. Portraits de coopérateurs.rices

Bonjour bonjour cher.es coopérateur.ice.s de l'épicerie !

L'hiver aura été bien court... à peine le temps de sortir le gros manteau de la cave, que les oiseaux sont déjà de retours. Ça tourne pas rond tout ça... bon on croise les doigts pour que le monde de n'effondre pas demain et en attendant voilà quelques infos importantes avant que le printemps ne s'installe définitivement !

**RAPPEL !! : AG 2023 le samedi 6 mai !!**

### Petits pots en verre "Le Sapalet"△

Les infrastructures utilisées par Le Sapalet ne leur permettent pas de réutiliser les petits pots en verres de leurs délicieux yoghourts. Vous pouvez les mettre à la déchèterie car nous n'allons plus les récupérer à l'épicerie. Heureusement, tout n'est pas perdu, les grands pots de 500g sont toujours consignés et réutilisés.

### Les commandes d'herbes aromatiques et plantons c'est pour tout bientôt!



Tiens-toi prêt.e ! Le groupe légumes va proposer dès la fin mars / début avril des pots d'herbes aromatiques pour ta cuisine et probablement début mai, pour éviter les derniers gèles, des plantons de légumes pour ton jardin. Ils seront BIO et proviendront du **Jardin des Senteurs** à côté de La Coudre. Tu pourras venir les récupérer directement à l'Épicerie ! Ils seront sur commande et les informations suivront par e-mail. Stay tuned !

### Les produits que vous rêvez de voir débarquer à l'épicerie ♥

Nous avons besoin de coups de pouce et de conseils ! Promis, les listes que vous faites sur le tableau noir ne disparaissent pas sans laisser de traces ! Le groupe qui s'occupe de faire les commandes de produits prend régulièrement connaissance des souhaits affichés à l'épicerie et prend note des envies de nouveaux produits.

Mais alors que se passe-t-il, pourquoi LE produit dont je rêve depuis des mois (tout comme la dizaine d'autres personnes qui ont mis une coche)

n'est pas encore là ?!? On se doute bien que certain-e d'entre vous doivent avoir les nerfs en tagliatelles ! Hé bien, nous devons l'admettre... malheureusement, nous n'avons pas toujours suffisamment de temps à disposition pour faire de grandes recherches pour dénicher la perle rare.

Donc, si vous connaissez un-e producteur-rice/ transformateur-rice susceptible de nous livrer le produit de vos rêves, **DITES-LE-NOUS !** Aussi, pour certains produits (ex. fromages végan) il y en a téeellllement de sortes différentes, ce serait très pratique de savoir si vous souhaitez une provenance ou un type de ce produit en particulier. Hésitez pas à être plus précis, sur le tableau ou à envoyer directement un mail au groupe produit en spécifiant un producteur, un fournisseur, ou en envoyant même une photo du produit en question !

**Merci d'avance pour votre aide !!!**

**JOYEUX ANNIVERSAIRE L'ÉPICERIE D'À CÔTÉ !!**

Le 9 mars on a soufflé les **2 bougies** de notre épicerie ! Déjà 2 ans que ce beau projet a vu le jour. Pour fêter ça, un petit Brunch était organisé ce samedi en fin de matinée. Il y avait celles et ceux qui étaient juste de passage, celles et ceux qui faisaient leur course et en ont profiter pour prendre un café et celles et ceux qui se sont arrêtés pour papoter autour de la table et manger un morceau. Une ambiance conviviale et animée à l'Épicerie !



nous écrire

**Une recette de saison**



En mars c'est un peu le dernier moment pour manger des oranges et des pampelmousses. On vous propose donc une salade de fenouil à l'orange et pamplemousse. Une recette pleine de fraîcheur qui permet de passer de l'hiver au printemps tout en douceur.

#### **Les ingrédients**

- 3 fenouils
- 2 oranges et 1 pamplemousse
- 50 g de pignons de pin
- 3 brins de menthe
- 1 citron vert
- 4 cuillère à soupe huile d'olive
- sel et poivre

### Les étapes

Lavez les fenouils, coupez légèrement le haut et la base. Détaillez le en fines lanières (à l'aide d'une mandoline c'est bien plus simple). Faites griller les pignons à sec dans une poêle pendant 2 min en remuant bien.

Découpez les oranges et le pamplemousse à vif. A l'aide d'un couteau, ôtez l'écorce et la membrane puis passez entre chaque segment pour les détacher. Procédez au dessus d'un saladier pour récupérer le jus (il sera parfait pour agrémenter votre sauce). Versez l'huile dans le saladier, salez poivrez et mélangez.

Ajoutez les fenouils, mélangez bien le tout. Lavez et ciselez la menthe, parsemez la sur la salade avec les pignons. Lavez et prélevez les zestes de citron vert et ajoutez à la salade.

### Dégustez bien frais !

Recette trouvée sur [cuisine-addict.com](http://cuisine-addict.com)

Il la propose avec des crevettes, à vous de voir ce qu'il vous plaît :-)

## Portraits de coopératrices.teurs



### Antonella Simonetti

J'ai choisi un savon surgras au Tea tree. Ce savon ne dessèche pas la peau et il sent très bon. Non seulement, il n'est pas emballé dans du carton ou du plastique mais en plus le producteur réutilise les « restes » de savon ce qui fait qu'il est multicolore. Une belle approche écoresponsable. Et, cerise sur le gâteau, il est produit dans les environs de Couvet, dans le Val-de-Travers, région où j'ai passé mon enfance.

Une amie m'a parlé de Système B. Le concept m'a plu et je me suis donc inscrite, avec Jean-Yves qui est lui aussi un ami de longue date. De plus, j'habite à côté et c'est donc bien pratique de vite passer à l'Épicerie d'à côté (!) faire ses courses.

J'ai étudié l'économie et les relations internationales. Actuellement, je suis coordinatrice du réseau des fédérations cantonales de coopération internationale de Suisse latine. Ce réseau compte sept fédérations qui elles-mêmes regroupent de nombreuses ONG qui mettent en œuvre des projets de développement dans les pays du Sud et de l'Est.

Les horaires d'ouverture

Lundi Fermé



Mardi : 17h-19h  
Mercredi: 17h-19h  
Jeudi: 17h-19h  
Vendredi 17h-19h  
Samedi 9h30-14h30

**L'Épicerie d'à côté**

Rue du Tertre 12  
2000 Neuchâtel  
[contact@lepiceriedacote.ch](mailto:contact@lepiceriedacote.ch)

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}  
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur L'Épicerie d'à côté.

[Se désinscrire](#)



© 2021 L'Épicerie d'à côté



<https://lepiceriedacote.ch>