



L'Épicerie d'à côté

🌿 Nouvelles fraîches 🌿

Les News d'octobre 🍂

Au sommaire:

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

Boujour à toustes !

Voilà quelques petites infos utiles et urgentes concernant notre belle épicerie. En espérant que vous vous portez bien en ce début d'automne, on vous souhaite une très belle fin de semaine et beau week-end à toustes !

Appel aux bouteilles et bocaux vides 🔥

Pour faciliter les achats (des bonnes huiles et des bons vinaigres de l'épicerie par exemple), nous faisons un appel aux coopérateurs pour apporter des bouteilles vides et propres, idéalement en verre brun ou vert pour une meilleure conservation des huiles, et le top serait sans étiquette !!

Les **sachets** sont aussi très appréciés ! MERCI !

Petites recettes pour enlever les étiquettes et la colle, petit tâche plus ou moins ardue suivant les colles utilisées... Si tu as entre les mains un récipient type bocal de maïs de l'épicerie, la chance est avec toi : il suffit de passer un peu d'eau chaude dessus pour enlever l'étiquette et la colle part très facilement au lavage. Il est déconseillé de mettre le bocal directement dans la machine à laver avec son étiquette car elle a une fâcheuse tendance à aller se coller ailleurs et à être plus dure à enlever après...

Pour les autres, en général, mon expérience est de les laisser tremper dans de l'eau froide pendant au moins 24h et même plus longtemps. Ensuite, avec une lame de couteau fine l'étiquette s'enlève plus ou moins facilement. C'est à ce moment que l'on peut tester différents produits pour retirer la colle : alcool pour Ana, white-spirit pour Sophie, acétone pour d'autres...

WANTED pour le groupe produits !!

Vous aimez jouer à l'épicerie petit-e ? Plusieurs rôles dans le groupe produits sont à repourvoir de manière plutôt urgente :

- Commandes de légumes - pour avoir la patate chaque semaine et tester le tableau excel de Marc qui rend tout ça super facile.
- Commandes chez Linea Bio Verde - pour être le ou la nouvelle expert-e du parmesan et des sauces tomates et commander de grandes quantités de produits

Alors si vous avez un peu de temps à accorder en plus à notre épicerie, annoncez-vous au coin des membres. Ce sera très très apprécié.

membres@lepiceriedacote.ch

Côté finances 🍀

Notre compte bancaire est encore un peu sensible, les fluctuations de paiements sont parfois compliquées pour lui. En effet, pour payer les charges et que les rayons soient bien fournis, il faut des sous. Cet argent provient de nos versements sur le compte de l'épicerie. Comme vous l'avez sûrement remarqué, il n'y a pas de limite de découvert à nos comptes sur Epicerio. C'est un choix qui a été fait en pleine conscience à l'ouverture, reposant sur la philosophie de l'épicerie basée sur la confiance et l'autonomie de chacun-e. Ainsi, pour que tout se passe au mieux, merci de rester en solde négatif le moins possible. Merci d'avance !!

Idées anti-gaspillage ★

SAUVONS nos produits avant qu'ils ne passent en perte financière pour l'épicerie, c'est-à-dire pour nous tous !

Nous cherchons à recueillir et mettre en place des bonnes idées « anti-gaspi » pour ces légumes qui flétrissent, abandonnés à leur triste sort, ou pour tous ces produits encore bons dont la date de péremption approche inexorablement.

Nous attendons avec impatience vos propositions !

Vous pouvez vous annoncer à Amandine amandine.junod@gmail.com, Sophie sophie.christian2000@gmail.com ou à l'épicerie sur la feuille affichée.

Merci pour votre soutien et vos suggestions !!!

AG 2024 - à vos agendas 🗓️

Notre prochaine AG est déjà fixée et se déroulera le samedi **27 avril 2024**



nous écrire

Celles et ceux qui



La Ferme des Vernets se situe au milieu du Val-de-Ruz, entre le Bois d'Yé, et la Combe du Châtelard, proche de Fontainemelon. Cette exploitation est orientée sur l'élevage d'un troupeau, sur la production de grandes cultures (colza, céréales) mais également sur des cultures spéciales comme le quinoa, les lentilles, les pois chiches et la caméline.

La famille Challandes a pour volonté de se rapprocher des consommateurs avec des produits de qualité et qui sont de la région. Pour elle, l'agriculture biologique est un véritable défi de tous les jours mais qui lui permet d'être actrice à part entière de sa production.

À retrouver à l'épicerie pour composer de bonne recette avec des produits régionaux.

Une recette de saison



L'automne arrive très lentement cette année, les températures sont encore estivales alors voici une recette fraîche aux couleurs d'automne, un **couscous aux patates douces**.

Les ingrédients :

- 100 g de couscous
- 100 g d'épinards en branches
- 1 patate douce (env. 300 g) coupée en dés
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cs de jus de citron
- sel, poivre, selon le goût
- 2 cs de canneberges séchées

La recette :

Porter à ébullition de l'eau. Enlever la casserole du feu et y verser le couscous, couvrir et laisser jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

Blanchir les épinards pendant quelques minutes dans l'eau frémissante, bien les égoutter.

Répartir les dés de patate douce sur une plaque chemisée de papier cuisson, ajouter 1 cs d'huile, éventuellement quelques épices (selon le goût) et bien mélanger. Faire cuire 15 - 20 min. au milieu du four préchauffé à 180 °C.

Laisser refroidir les patates douces.

Pour la sauce, mélanger le jus de citron et 1 cs d'huile, assaisonner.

Il est également possible de remplacer le couscous par du quinoa, par exemple celui de la Ferme des Vernets, à retrouver à l'épicerie.

Servir et déguster !

AG 2023 - LES ATELIERS



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

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>