

L'Épicerie d'à côté



C'est la nouvelle année!

Au sommaire:

- 1. Informations importantes
- 2. Celles et ceux qui font croustiller les burgers
- 3. Portraits de coopérateurs rices

C'est la nouvelle année !! On peut encore se le dire alors.... BONNE ANNEE à tous et toutes ! Qu'elle soit pleine de bons légumes, de sauces tomates ou de chocolats! Qu'elle soit encore plus enrichissante que cette première année d'ouverture, pleine de découvertes d'autres coopérateurs.trices et surtout, pleine de bons et beaux moments à partager à l'épicerie!

Bonne lecture pour cette toute première newsletter de l'année!

L'épicerie propose de brainstormer ensemble !

As-tu des idées d'amélioration que l'on pourrait mettre en place pour dynamiser les ventes ? As-tu déjà pensé à des propositions qui permettraient de motiver les coopérateurs à faire davantage leurs courses à l'épicerie ? Tu n'as pas d'idées précises mais tu as bien envie d'échanger à ce sujet lors d'un apéro ? Nous organisons un apéro "brainstorming" avec pour objectif de trouver 2-3 propositions d'amélioration concrètes que nous pourrions mettre en place pour améliorer le fonctionnement et les ventes de l'épicerie. La date prévue est **le jeudi 10 février à 19h30**. Inscris-toi sur la feuille d'inscription disponible à l'épicerie ou par message au **079 580 83 20**.

N'oubliez pas la première AG de l'épicerie!

Ce sera le 19 mars, save the date :D

Plein de nouveautés sont transmises sur épicerio!

Vous l'aurez peut être remarqué, des pop-ups sont apparus lorsque l'on se connecte à notre compte sur épicerio. Un grand merci au groupe produit qui met régulièrement toutes ces belles nouveautés qui n'attendent que notre débarquement à l'épicerie pour les déguster!

Petit rappel du groupe produit : Il n'est pas nécessaire de faire nos commissions avec nos téléphones ! L'ordinateur de l'épicerie est également disponible pour cela et si vous préférez tout écrire sur un morceau de papier et demander au caissier ou à la caissière de vous aider à tout rentrer sur l'ordinateur une fois les courses terminées, ne vous génez pas !:-)

Soirées tricots

Les rencontres tricots et crochets se poursuivent. Un lundi tous les temps indéterminés, une rencontre à l'épicerie à lieu autour d'une tisane, d'aiguilles de tailles diverses et de laines toutes douces (ou pas).

Pour être informé.e des rencontres : voir le pop up dans Epicerio et envoyer un petit message à (Anne-Claude +41 79 250 73 18) pour vous annoncer ou manifester votre intérêt à venir une prochaine fois. Tous niveaux bienvenus !!!

Un petit questionnaire pour une chouette étude

Une aide à été demandée de la part d'une coopératrice à Système B (Alexia - alexiarossi@orange.fr). Voici sa demande :

Dans le cadre de mon projet de formation sur le Développement Durable, j'ai besoin de votre aide. Je fais partie d'une étude sociologique avec le sociologue Grégori Akermann de l'INRAE sur les épiceries participatives. L'objectif est de mieux connaître les motivations, les attentes et les habitudes d'achat en tant que membres d'épiceries participatives.

J'ai besoin de vous pour remplir ce questionnaire anonyme **avant le**

31.01.22

https://sociologie-coop-neu.limesurvey.net/539934?lang=fr

Les résultats (dont certains pourraient faire l'objet de publications scientifiques) de ce questionnaire vous seront communiqués dans les

nous écrire

LE CHANGEMENT, C'EST MAINTENANT!

LA TÈNE EN TRANSITION S'ENGAGE POUR ...

- Conserver les terres agricoles de valeur
- Intégrer les enjeux climatiques à l'échelle territoriale
- Développer des projets citoyens liés à la souveraineté alimentaire
- Créer le futur auquel nous aspirons, avec lucidité et sans fatalisme



POUR CES RAISONS ESSENTIELLES, NOTRE ASSOCIATION SE MOBILISE

CONTRE LE PROJET DE PÔLE DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

PRÉVU À LA TÈNE SUR 24 HECTARES DES MEILLEURES TERRES AGRICOLES DU CANTON

-4". 14". 14 1. 18 4". 181". 14". 18". 18". 18". 18". 18"

Nous avons besoin de **votre aide** pour mener à bien ce combat juridique, merci pour **votre soutien**:

Association la Tène en Transition, 2074 Marin-Epagnier IBAN: CH42 0076 6000 1038 0183 8 **Rejoignez notre association!** e-mail:lateneentransition@gmail.com

Blog de l'association: lateneentransition.com / Page Facebook: La-Tène-en-Transition

La Tène en Transition nous demande de l'aide.

Pour plus d'informations, retrouvez le pdf de la Tène en Transition sur le drive : https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1bu1NnQixGeqzTP-zywh8Q19vQM7ZLArP

Celles et ceux qui font croustiller les burgers



Le « hazelburger » par Céline Pernet

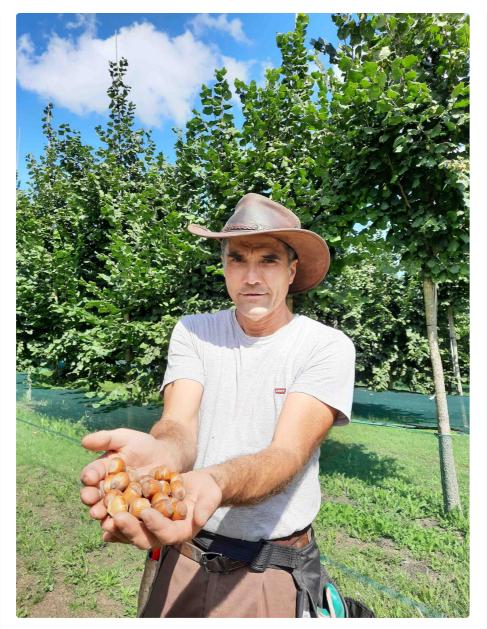
Mais c'est quoi ce truc? C'est un burger végétarien à base de légumes bio (oléagineuses, haricots en grains, betteraves rouges, champignons, sauge, oignons et ail), mais C'est surtout une recette à base de noisettes bio issues d'un des rares vergers de noisetiers certifié Bio du pays. Cette délicieuse galette est une création du zurichois Leander Dalbert. Leander est un jeune climatologue et économiste en phase de reconversion à la paysannerie, qui travaille depuis deux ans sur l'exploitation d'Andreas Gauchs à Niederwil (AG), le pionnier de la noisette bio en Suisse. Leander est un brillant touche-à-tout de 32 ans qui fourmille d'idées. Il n'a de cesse de s'interroger sur les limites de nos

systèmes agricoles et alimentaires actuels. Il travaille d'arrache-pied pour trouver des solutions et changer nos modes de consommation pour ne plus dépendre des cultures annuelles, gourmandes en ressources et en énergie, mais pour arriver à se nourrir grâce à des plantes pérennes constituantes d'un écosystème régénératif.



Certifiés Bio Bourgeon, tous les ingrédients de ces burgers atypiques proviennent de fermes régionales où les ressources naturelles – le sol et l'eau – sont préservées grâce à des modèles culturaux proches de la permaculture ou de l'agroforesterie. L'arbre est au cœur d'un écosystème équilibré, poursuit l'inventeur du hazelburger. Il enrichit la terre en éléments nutritifs, protège la biodiversité et absorbe le carbone. Intégrer des arbres dans un système agricole, c'est aller vers une alimentation qui touche moins l'environnement.

La démarche du jeune entrepreneur alémanique dépasse en outre la simple conception d'une recette novatrice. Leander Dalbert a en effet mis sur pied un système de rémunération équitable des agriculteurs qui lui fournissent les matières premières. « Les prix sont fixés par les paysans eux-mêmes. La rétribution prend en compte le fait d'avoir construit un système de production résilient. Même philosophie en ce qui concerne le personnel de cuisine et de logistique, payé 25 à 35 francs de l'heure. Il favorise aussi le temps partiel et la possibilité de concilier vie familiale et travail. « Voilà pourquoi un hazelburger de 130 g coûte 7 fr. 50», explique Leander Dalbert. En misant sur la véracité des coûts et la proximité avec les consommateurs, Leander souhaite redonner leur valeur aux écosystèmes et proposer des produits correspondants.



Le concept a d'ailleurs séduit le jury du Grand Prix Bio Suisse, qui vient de récompenser l'apprenti zurichois de 10 000 francs pour son innovation, et souligne le potentiel gigantesque de ce projet, «véritable alternative aux autres burgers végétariens ». Leander Dalbert, lui, ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Il cherche à développer ce nouveau marché dans toute la Suisse, y compris en Romandie. « Pour cela, j'ai besoin de producteurs qui adhèrent au principe selon lequel l'arbre est la clé pour un nouveau système alimentaire, plus durable et résilient »

Portraits de coopérateur.rice.s



Céline

Cinéaste et éthnologue

Je suis réalisatrice de documentaire et je travaille avec un collectif à Lausanne qui s'appelle Climage. Mais dans mon temps libre, j'essaie de tenir à jour la fabuleuse Newsletter de l'épicerie que vous recevez plus ou moins toutes les 6 semaines ! Hé oui, c'est moi qui rempli votre boîte mail d'informations en tout genre, d'articles sur nos nombreux.se.s producteur.ice.s et plein d'autres choses que les gens m'envoient et qu'ils et elles ont envie d'écrire, de raconter et de partager avec vous toustes. Je profite donc de ce petit encart sur les portraits de coopérateur.rice.s et de la nouvelle année pour me présenter. D'ailleurs si vous le souhaitez, tout le monde peut le faire et se présenter au reste de l'équipe :)

J'en profite aussi pour vous dire que vous pouvez me contacter, si vous avez quelque chose à annoncer, un événement, un atelier au sein de l'épicerie ou ailleurs et qui pourrait intéresser le reste des coopérateur.rice.s ou si vous avez des suggestions de contenu ou envie de partager une bonne recette avec tout le monde. N'hésitez pas, écrivez-moi par mail : necline2@gmail.com et j'essaierai de vous répondre au plus vite, c'est promis!

La prochaine Newsletter sortira le 2 mars 2022

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

info Newsletter: necline2@gmail.com

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