



# L'Épicerie d'à côté

— Nouvelles fraîches —

## C'est bientôt le printemps !

Au sommaire:

1. Informations importantes
2. Celles et ceux qui râpent !
3. Ouvre ton jardin (EPER)
4. Une recette de saison
5. Portraits de coopérateurs.rices

Bonjour bonjour !

Les oiseaux chantent, les arbres bourgeonnent et le soleil étire ses rayons... Vous sentez le printemps qui arrive ?! Youpi ! Terrasse, t-shirt et petit pique nique c'est parti !

Les dernières nouvelles de l'épicerie arrivent toutes fraîches dans votre boîte mail. Pour commencer, comme d'habitude, quelques informations importantes.

Bonne lecture :)

### AG de l'épicerie le 30 avril 2022

Petit rappel, la date a changé (les difficultés d'organisation en lien avec le covid ont obligé le changement de la date mais cette fois... c'est la bonne !) L'AG aura lieu à la salle de paroisse de la Chapelle de la Maladière le 30 avril dès 13h30. Plus d'informations suivront.

### Il est venu le temps de faire vibrer l'épicerie d'événements divers et variés!

L'épicerie se veut un lieu d'expérimentation, d'échange, de partage et d'apprentissage. Ce pourquoi, tu es invité-e à y mettre ta patte en organisant des événements. Tu aimerais organiser un concert ? une exposition ? une table ronde sur notre rapport à l'argent ? une séance de yoga ? Un troc d'appareil ménager ? Un thé dansant ? Une visite chez la productrice de bouillon ? Une soirée contes ? un atelier raccommodage ou encore un apéro botanique ? Voici le manuel de l'organisateur-ricer pour te guider dans cette préparation : <https://docs.google.com/document/d/1vJIRP9b4qX5KjBVU2GJotohmjh9hig6aHCpVdJellOM/edit?usp=sharing>

### Résultat du sondage du groupe produit

Les résultats du sondage sont arrivés ! Prêt.e.s pour les chiffres ?

#### Pour 47 répondant.e.s (donc environ 1/3 des membres) :

- **44.7%** des sondé.e.s viennent au moins une fois par semaine pour faire leurs courses.
- **83%** des sondé.e.s trouvent que le rapport qualité/prix des produits est bon. Les personnes ayant répondu par la négative se plaignent particulièrement des légumes (ainsi que le chocolat et les cookies)
- **87.2%** des sondé.e.s sont satisfaits de l'offre de produits proposés. Dans les commentaires la question du prix revient souvent et une personne propose de faire un recueil de recettes familiales bon marché à faire avec les produits de l'épicerie.

#### Horaires d'ouverture:

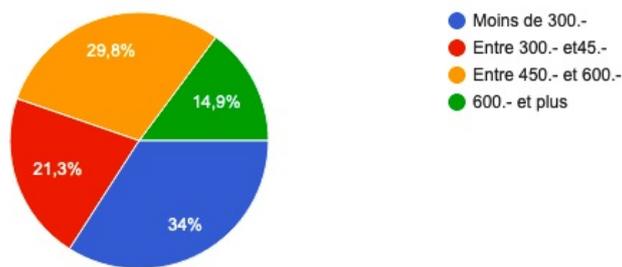
Pour 11 répondants : La proposition d'ouvrir le matin ou en début d'après-midi revient à plusieurs reprises. Ainsi que la possibilité d'ouvrir le lundi. Un sondage unique sur cette question devrait être relancé bientôt avec une ou deux propositions.

Il y a eu aussi beaucoup de retours positifs et de félicitations pour le travail accompli. Bravo !

#### Et deux petits graphiques pour le plaisir des yeux :

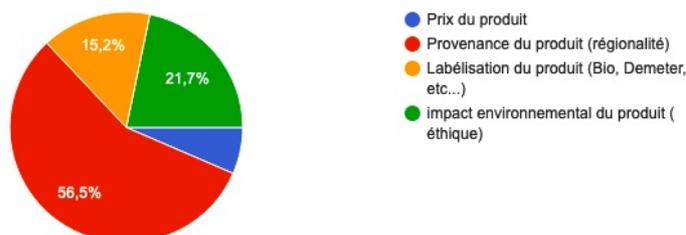
## Quel budget ton foyer consacre t'il a la nourriture mensuellement ?

47 réponses



## Quelles sont les critères ci-dessous les plus importants pour ton foyer

46 réponses



## Sortie en forêt sur le thème du feu

**Le samedi 14 mai de 13h30 à 17h30**, nous vous proposons une sortie, en forêt, sur le thème du feu, avec une pédagogue par la nature.

### Description de la sortie:

Le but de cette sortie est de vous amener à vivre, en groupe, un moment unique de découverte et d'expérimentation en forêt, proche de chez vous.

Plusieurs activités vous seront proposées autour de la thématique du feu.

Vous allez:

- Découvrir plusieurs méthodes pour allumer un feu
- Comprendre l'impact d'un feu de camp sur la forêt
- Apprendre à choisir et à protéger son emplacement
- Profiter des possibilités offertes par le feu
- Vous détendre auprès du feu

**Public:** la sortie est destinée spécifiquement aux adultes, dès 18 ans. Les places sont limitées à 14 personnes.

**Prix:** Marie organise cette sortie dans le cadre de son travail de diplôme, elle propose un prix préférentiel en deux parties, CHF 35.- à payer lors de l'inscription + une participation supplémentaire optionnelle au chapeau le jour de la sortie.

**Lieu:** en forêt, à maximum 20 minutes de Neuchâtel. Plus de détails suivront. Nous pourrions organiser un covoiturage au besoin.

Inscription: l'inscription préalable est obligatoire sur le site Internet des Ateliers EcoCréa ici : <https://www.ateliersecocrea.com/reserver-un-atelier-collectif>

**Important:** la sortie a lieu par tous les temps sauf danger météorologique annoncé

## Les soirées tricot continues !

La prochaine soirée sera le 21 mars dès 19h alors viens avec ton projet en cours ou tes envies de mailles! Il y a du matériel sur place si besoin. Annonce toi auprès d'Anne Claude : +41 79 250 73 18

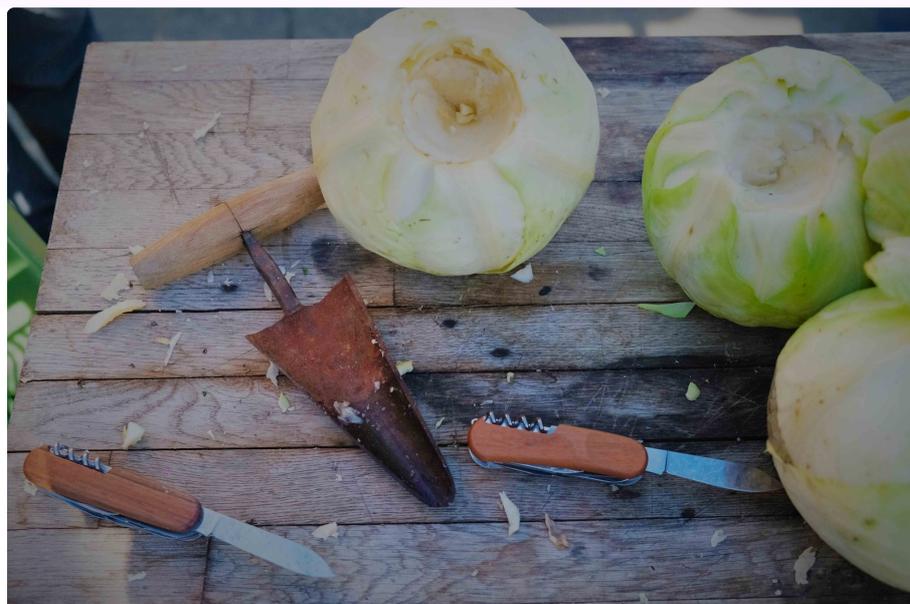
## Prochainement : Vente de plantons à l'épicerie !

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 gels, 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 !



nous écrire

## Celles et ceux qui râpent !



### Atelier choucroute avec Système B

Un portrait de producteur.rice.s un peu particulier pour cette Newsletter printanière. C'est à la force des bras de certains de nos coopérateur.rice.s et d'une équipe de Système B, qu'on vous proposera très bientôt à l'épicerie une délicieuse choucroute maison !

Le premier atelier choucroute a eu lieu par un samedi après-midi baigné de soleil aux jardins de la Main. Mickaël a été un super expert-amateur en nous apportant les choux des Jardins B, le matériel et la recette généreusement partagée par l'équipe de Rage de Vert. **Ensemble on a effeuillé, râpé, salé, épicé et pilonné avec beaucoup d'enthousiasme. Un sacré travail d'équipe !**



Bien installée dans la cave de l'épicerie, il ne reste plus qu'à patienter un mois avant de pouvoir déguster cette édition dans deux saveurs : **cumin ou moutarde.**

D'ici là, la choucroute de Système B est déjà **disponible** à l'épicerie !

## **Ouvre ton jardin - un projet de l'EPER**

"Ouvre ton jardin", est un projet de l'EPER qui a commencé en 2021 dans le canton de Neuchâtel. Vu le succès de la première édition, ils poursuivent le projet en 2022. Ce projet a comme objectif de mettre en lien des habitants, qui auraient un jardin et qui souhaitent le partager avec une personne issue de la migration. L'idée est d'offrir la possibilité à des personnes migrantes de cultiver un bout de terre, de produire leurs propres légumes et également de créer des liens. Alors si vous avez un jardin et l'envie de vous lancer dans une nouvelle expérience humaine, contactez-les !



## Ouvre ton jardin

Accueillez une personne migrante dans votre jardin



« Ouvre ton jardin » propose une nouvelle manière de s'engager avec des personnes migrantes au travers d'un outil simple et universel : la culture de la terre. Le projet met en relation des personnes disposant d'un jardin et qui souhaitent en prêter une partie à des personnes issues de la migration à la recherche d'un espace vert

### Ce que nous offrons

- Un encadrement pour la mise en relation et un accompagnement pour la rédaction de l'accord tripartite entre les deux parties et l'EPER
- Un suivi ponctuel (début, mi-saison et fin de saison)
- Une rencontre enrichissante avec une personne ou une famille issue de la migration

### Conditions de participation

- Intérêt pour les rencontres
- Disposer d'un jardin avec une parcelle à mettre à disposition

### Inscription

[www.eper.ch/nouveauxjardins](http://www.eper.ch/nouveauxjardins)



## Une recette de saison



### La choucroute de poissons du lac !

Pour changer de la choucroute classique voilà une recette avec des produits d'ici, des poissons de nos beaux lacs, des patates et de la bonne choucroute !

pour 4-5 personnes :

1200g de choucroute cuite, pas trop acide  
1000g de poisson en morceau (bondelle, palée, perche, omble chevalier, perche etc)  
500g de pomme de terre ferme

pour la sauce

70g d'échalottes  
20g de beurre  
125g de vin blanc  
20g de jus de limette  
40g de vinaigre balsamique blanc  
900g de fond de poisson  
125g de crème entière  
125g de beurre  
épices, sel, poivre

Faire suer les échalottes dans 20g de beurre. Mouiller avec le vin blanc et faire réduire avec le jus de limette et le vinaigre balsamique. Ajouter le fond de poisson et faire réduire de moitié. Écumer fréquemment. Ajouter la crème, les épices de votre choix et réduire de moitié. Couper les 125 g de beurre en petit cube, les ajouter à la sauce et la faire monter au mixer. Rectifier l'assaisonnement, saler poivrer.

Faire sauter les morceaux de poisson dans une poêle. Cuire les pommes de terre à part.

Dresser le poisson, les pommes de terre avec la choucroute et napper d'un filet de sauce. Décorer d'aneth et de persil.

Bon appétit !

(Il est aussi possible d'ajouter des crevettes, des coquilles saint Jacques, de faire avec des poissons de mer ou de se laisser tenter par une grande variété de fruits de mer.. c'est moins local, mais c'est juste délicieux...)

## Portraits de coopératrices.teurs



### Laetitia Catalano

**“Consciente, créative, enthousiaste, gourmande, engagée et épicurienne.”**

Je suis Biologiste. Je travaille au service de l'environnement à Fribourg. Mon travail consiste à concilier les activités humaines avec l'environnement.

Mon travail à l'épicerie consiste à disposer les fruits et légumes, à veiller à son état et aller en chercher si besoin. Je fabrique également mes propres produits qui seront bientôt sur l'étalage de l'épicerie d'à côté. C'est une passion. Je vis pour manger et j'en ai marre de retrouver des ajouts comme le sucre dans les produits commerciaux. Je fais des tests et crée mes propres recettes. Je fais des confitures de saison avec des fruits de la région. Je produis également du beurre de cacahuètes ainsi que du beurre de noix de cajou. L'idée est de produire maison avec le moins d'ingrédients possible tout en ayant du goût.

Ma motivation à rejoindre l'épicerie d'à côté était la proximité. C'est le plaisir de faire les courses avec des produits de la région qui soit à côté de chez moi. De pouvoir contribuer à l'économie locale et de faire partie d'une

communauté. Mon produit préféré est la glace double crème et meringue.

#### 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>