

Evènement

CONCOURS CUISINE : QUELLE BELLE EDITION !

Deuxième édition et déjà événement incontournable de notre rentrée, le concours cuisine 2023 a tenu toutes ses promesses !

9 équipes inscrites en deux catégories, végétarienne et non végétarienne, 8 juré.es professionnel.les et du public tiré.es au sort, une centaine de fleurs pour la décoration, un magicien pour le spectacle... Et 120 personnes dans le public pour en profiter et se régaler !



Vie asso

UNE NOUVELLE EQUIPE



Nouvelle rentrée et nouvelle équipe à Vrac pour ce mois de septembre !

Diane, que vous avez bien connue l'année dernière, rejoint l'équipe salariée en remplacement de Fanta. Et deux nouvelles volontaires en service civique font leur rentrée parmi nous : Aytaj et Elsa, pour une durée de 8 mois. Tout le monde est plus que motivé pour faire de cette nouvelle année une année riche en cuisine et animations !

Tarification

Une double tarification pour la rentrée

L'inflation est toujours dans l'air du temps et malheureusement les prix de Vrac n'échappent pas à ce phénomène. Sur nos produits, elle est expliquée par plusieurs facteurs : coût du transport, coût des matières premières, mauvaises récoltes...

Pour tenter de réduire au maximum l'impact de ces augmentations sur nos tarifs, il a été décidé que les prix proposés pour les adhérent.es à 1 euro seraient réduits de 10% par rapport au prix coûtant.

A l'inverse, les adhérent.es à 20 euros, correspondants à une adhésion solidaire, voient leurs tarifs à partir de ce mois-ci augmentés de 10% par rapport au prix d'achat initial.



Après l'été...

A VOS AGENDAS



Qui dit équipe renforcée dit retour des animations ! Vérifiez les dates et n'hésitez pas à vous inscrire sur celles qui vous intéressent ;-)

VRAC EN CHIFFRE

200 sacs de pommes de terre ont été livrés ce mois-ci !

Fraîchement récoltées au mois de septembre, les pommes de terre Chérie (promis c'est le nom de la variété !) sont de retour, toujours à 5 euros les 5 kilos, toujours sans engrais ni pesticides de synthèse !

200

LE RETOUR DES SORTIES

Sortie producteur LA FERME DU LIMEUR



On ouvre le cycle des sorties de cette année avec une ferme que certain.es connaissent déjà : la ferme du Limeur ! Maraîchage, volailles, le programme est dense. Remy passera l'après-midi avec nous pour nous présenter la production de légumes, toutes ses poules et même peut-être quelques poussins ! Vous deviendrez incollables sur la provenance des oeufs de nos épiceries...

À table ! ATELIER CUISINE



Quoi de mieux pour se rencontrer que de cuisiner ensemble ? Elsa, ancienne cheffe cuisinière du restaurant La Grande Barge, nous propose un atelier cuisine autour des saveurs de l'automne. Un repas convivial pour sublimer les légumes de saison, les épices fraîchement mises en pot et d'autres produits du catalogue ! On cuisine et on mange après, évidemment...

Animation ZERO DECHET



Dans le cadre de la journée zéro déchet organisée par la maison de quartier de la Bottière, Diane, Aytaj et Elsa vous proposeront une animation pour réfléchir ensemble à l'impact des déchets sur notre environnement, et surtout sur comment faire pour moins en produire ! Vous pourrez aussi découvrir d'autres associations du quartier, pour une après-midi riche en rencontres !

Sortie ferme du Limeur
Mercredi 25 octobre
14h-17h

Atelier cuisine
Vendredi 20 octobre
9h30 - 14h

Atelier zéro déchet
Mercredi 15 novembre
14h-17h

D'autres animations sont en préparation... Entre autres un atelier couture, et le retour des grandes tablées ! On vous en parle vite ;-)

LA RENTREE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION



Le conseil d'administration aussi a fait sa rentrée !

Double tarification, lutte contre l'inflation, événements de quartier, recrutement d'une nouvelle équipe... Les sujets à débattre ne manquent pas lors du conseil d'administration !

Et avec 14 adhérent.es issu.es de 6 groupements d'achats différents, c'est avec une belle représentativité des usager.es que les décisions sont prises et les grandes orientations votées.

Et si vous avez des questions sur notre fonctionnement à nous poser, n'hésitez surtout pas !

EN BREF !

DEPART DE FANTA

En avril 2021, Fanta rejoignait l'association pour accompagner les habitant.e.s, les bénévoles et le lancement des groupements d'achat sur la métropole.

En plus de 2 ans, elle aura boosté l'asso, développé le lien aux agriculteur.trices, favorisé l'engagement de centaines de bénévoles sur les épiceries, imaginé des animations pour mettre en lumière les talents culinaires de chacun.e et développé les connaissances de tou.te.s sur l'alimentation de qualité...

Merci Fanta !!

UN NOUVEAU JUS

Changement de producteur pour les jus de pommes ! Ils viennent désormais des Côteaux nantais, et sont produits en biodynamie. Les jus de poires restent de la Pommerais nantaise !

PAS SIMPLE POUR LES OEUFS

Grippe aviaire, difficulté à recevoir des poussins... la situation pour les éleveurs de volailles n'est pas simple. Rémy, notre producteur de la ferme du limeur, fait de son mieux pour continuer à proposer ses bons produits, mais pour information il arrive désormais que l'on complète vos commandes avec des oeufs d'autres fermes. Toujours le plus local possible évidemment !