

LE JOURNAL DE LA COOP

NOVEMBRE 2023

NO. 02510202311

  contact@coopbioidf.fr

 01.64.06.36.17



LES DERNIÈRES ACTUALITÉS

Le 19 octobre dernier, se tenait "Le Grand Repas"

Le même menu, le même jour, partagé par tous les citoyens d'un même territoire. Le concept est simple : une fois par an, le même jour, l'Association fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle qui proposent aux citoyens d'un même territoire de partager un même menu local. Chaque menu est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits locaux et de saison.

Cette année encore, nos produits ont été mis à l'honneur ! Carottes, choux blanc, courges & pâtes franciliennes, ont été cuisinés par de nombreuses collectivités à l'occasion de ce grand repas.

Source : <https://www.legrandrepas.fr/un-concept-innovant/>



LE POINT SUR NOS PRODUCTIONS

PATATE DOUCE

Elles sont là, et en grande quantité. Profitez-en : en purée, en soupe ou rôtie, elles feront le bonheur de tous !

Pensez-y, disponible en 4e gamme !

PANAIS

D'ici 10 jours ils seront disponibles. Le rendement est moindre, la saison sera courte.

CHOUX

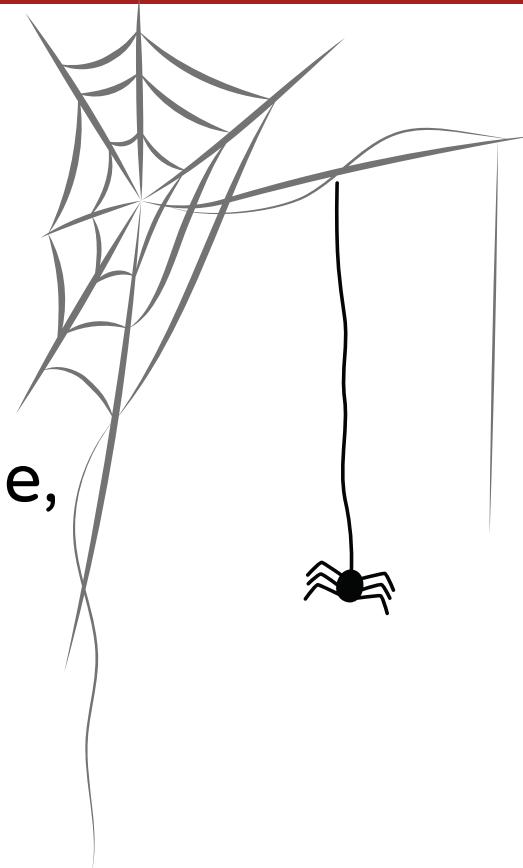
Disponibles en quantité illimitée ! C'est le moment !

POMME DE TERRE

Disponibles en quantité illimitée, nous avons de beaux calibres cette année. Nos pommes de terre et grenailles sont magnifiques.

POMME

Nous ne comptons plus les variétés, mais il y en a pour tous les goûts et en quantité illimitée.



c'est le moment



LES NOUVEAUTÉS EN RAYON **New!**



BIÈRES FINES

Bière d'automne
AMBREE | AMERTUME +



BRUMAIRE ET FRIMAIRE présente un profil malté légèrement toasté et des notes d'épices, de réglisse et de vanille. C'est une bière gourmande, ronde en bouche avec une très légère amertume.



La Ferme du Potager

Les pâtes fermières
FUSILLINI
de Benoît FEYLER

Sauce Arrabiata
de TERRE ET FOUCHETTE



ZOOM SUR NOS PRODUCTEURS



CRESSON DE FONTAINE

La cressonnière de Vincent PRIVAT est située dans le 91.

Vincent produit du cresson de fontaine depuis 6 ans. Sur ses 3,6 hectares, 1 hectare de bassin est consacré pour la culture du cresson, le reste en arboriculture et maraichage.

Le cresson est une plante semi-aquatique, faisant partie de la famille des brassicacées. Riche en vitamine A, vitamine C, fer, calcium, potassium, cette "salade" peut être consommée crue ou cuite.

Le cresson est semé l'été, puis récolté de septembre à mai.

C'est le moment d'en profiter, ça coule de source !

Découvrez la production de Vincent Privat

<https://www.youtube.com/watch?v=nFJfxz3TLOg>

DU COTÉ DE LA LÉGUMERIE

Chou blanc, chou rouge, carotte, céleri rave, pomme de terre, patate douce. que ce soit en rondelle, en cube, coupé quartier, émincé, tous nos produits de saison sont prêts à être transformés dans notre légumerie.

Pensez à envoyer vos commandes pour nous donner de la visibilité.

Nos légumes (à transformer) sont disponibles en quantité illimitée.

Les produits de 4e gamme ont une DLC de 6 jours à compter de la transformation en légumerie.

Les produits 5e gamme (pasteurisés) ont une DLC de 3 mois.

PRIX EN

BAISSE

NOUS DIMINUONS NOS PRIX ,
AUGMENTEZ VOTRE POUVOIR D'ACHAT !

JUS DE POMME

BOISSON DE SOJA

CIDRE

HUILE

BOCAUX

MIEL

“TERRE ET FOURCHETTE”

PROFITEZ-EN !

