

LE JOURNAL DE LA COOP

OCTOBRE 2023

NO. 0210202310

c'est l'automne 



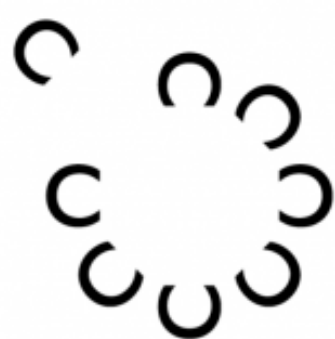
contact@coopbioidf.fr



01.64.06.36.17

LES DERNIÈRES ACTUALITÉS

SIRESCO



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

Une soirée pour célébrer 30 ans d'histoire et d'innovation.

Nous avons eu l'honneur d'être invités à participer à l'anniversaire de la création du SIRESCO !

A cette occasion, le Siresco a annoncé un changement de nom et s'appellera désormais **Tables Communes - Restauration Publique Ecoresponsable**.

Ce changement de nom incarne la démarche vertueuse initiée par ce syndicat public pour augmenter fortement la part de produits bio et locaux dans les assiettes des enfants.

Cette démarche a aussi été très structurante pour notre coopérative. En donnant de la visibilité sur plusieurs années, la commande publique est un levier majeur pour transformer le modèle agricole.



LE POINT SUR NOS PRODUCTIONS

PATATE DOUCE

Les patates douces arrivent avec un peu de retard mais en volume illimité dès le mois d'octobre.

PANAIS

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

CHOU

Les productions sont mitigées, nous avons du retard car les choux prennent du temps à pommer.

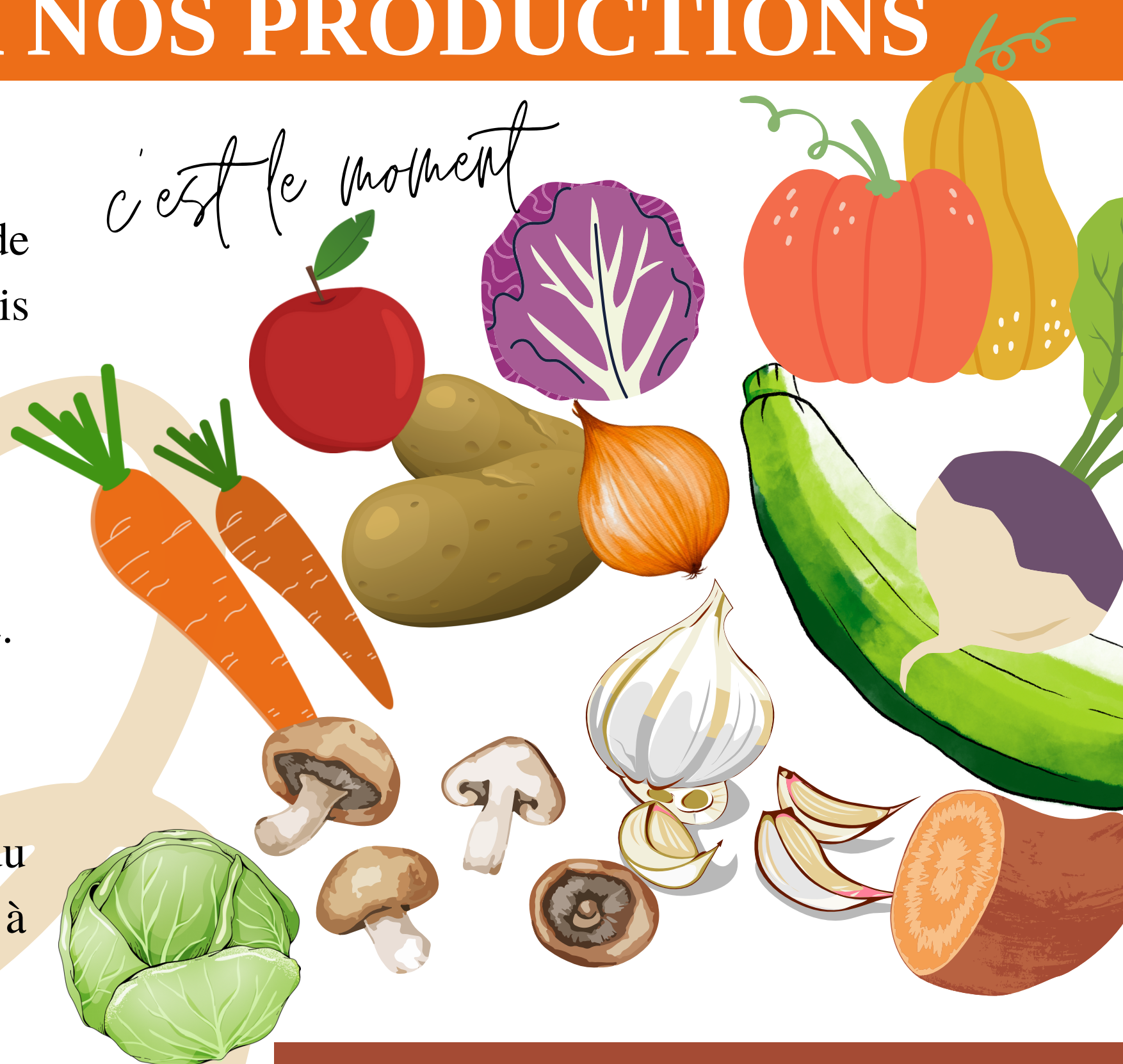
POMME DE TERRE

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

POMME / POIRE

Superbe saison pour les pommes ou nous avons grand nombre de variétés à proposer.
Pour les poires, c'est une saison chaotique !

c'est le moment



LES NOUVEAUTÉS EN RAYON

New!

LE TRIO DE CURVI RIGATI

DES PÂTES CRÉATIVES

QUALITATIVES

DURABLES

SAVEURS D'ÉTÉ

100% local

FABRIQUÉES À MEAUX (77)



100% bio



tomates blettes

pâtes complètes



LE FONDATEUR
Frédéric Bonoma



LES PÂTES

CQFD

complète sa gamme de pâtes en nous proposant de nouvelles références qui sauront vous séduire pour attaquer l'automne :

- Gnocchetti aux lentilles
- Gnocchetti aux pois chiches
- Gnocchetti aux pois cassés

Et toujours disponibles, les "TRIO DE CURVI" saveurs d'été & saveurs d'automne.

TERRE ET FOURCHETTE

De nouvelles recettes sont sorties de l'atelier de Nadia :

- Chorba
- Colombo de légumes
- Feijoada
- Sauce Arrabia et sauce Bolognaise végétale



Nadia Faham

Ces recettes sont cuisinées à Issy-Les-Moulineaux (92)

Goûtez au savoir faire de cette cuisine anti-gaspi, initiation zéro-déchet.

BOISSON DE SOJA

Située en Seine-et-Marne, en plein cœur de la Brie,

Anne-Charlotte et Sylvain sont installés sur la ferme familiale.

Amateurs et cultivateurs de soja, ils ont construit un atelier

de transformation artisanale sur leur ferme pour produire des boissons végétales au soja.

Après plusieurs mois d'expérimentation, ils ont enfin trouvé des recettes qui ont du goût

et qui vous permettront d'apprécier cette boisson délicieuse. Engagés pour une

production responsable, La Ferme de la Tessonnerie développe des pratiques de

préservation des sols et accueille des porteurs de projets sur ses terres.



Anne-Charlotte & Sylvain

BIÈRES FINES

Bière d'automne

AMBREE I 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.



Blonde ou ambrée?

IPA INDIGO I AMERTUME ++++



INDIGO offre un bouquet très expressif dès l'ouverture. Une exubérance aromatique marquée par le pin, des notes herbacées et fruitées. Son amertume est franche mais toujours équilibrée.

DU COTÉ DE LA LÉGUMERIE



LENTILLES

Les bocaux de lentilles cuites "au naturel" (eau, thym, sel) sont venues compléter la gamme des légumineuses.

Pratiques, elles sont déjà cuisinées, il n'y a plus qu'à les déguster.



LE JOURNAL DE LA COOP

PAGE 3

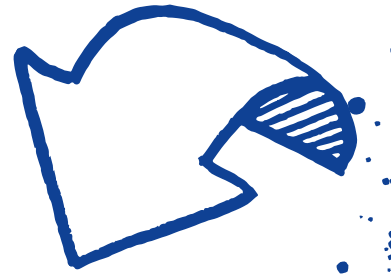
ZOOM SUR L'INFLATION



biocoop
RESTAURATION

Pour vous accompagner dans ce contexte de hausse des prix, notre partenaire **BIOCOOP RESTAURATION** a sélectionné **24 produits à prix militants**, pour que la bio de qualité soit accessible à tous.

Découvrez cette sélection **anti-inflation** !



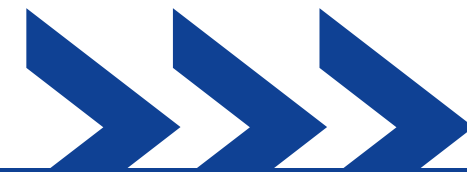
épicerie sucrée



épicerie salée



crème



ET BIEN PLUS ENCORE..

[BUY NOW](#)

Contactez-nous !

DU LOCAL EN SURGELÉ

Comme vous le savez, nous proposons maintenant des légumes 3e gamme (surgelés). Jusque là, uniquement des colis de 10kg-15kg-20kg étaient proposés. Nous élargissons notre gamme et offrons un nouveau format : **COLIS = 4 x 2,5kg**

La Coopérative Bio
d'Ile-de-France

PROFITEZ
DÈS MAINTENANT
DE NOTRE
**NOUVELLE
GAMME**
SURGELÉE

CAROTTES
CHOUX FLEURS *
ÉPINARDS EN BRANCHES *
COURGETTES *
HARICOTS VERTS
BUTTERNUTS
POTIMARRONS
PETITS POIS *
PATATES DOUCES *
BROCOLIS *

ORIGINE LOCALE OU *FRANCE

Origine Ile-de-France	
Pomme de terre en cubes*	Colis = 10 kg
Butternut en cubes*	Colis = 4 x 2,5 kg
Butternut en cubes - vrac*	Colis = 15 kg
Carotte en rondelles lisses cuites*	Colis = 4 x 2,5 kg
Carotte en rondelles lisses cuites - vrac*	Colis = 15 kg
Haricot vert cuit*	Colis = 4 x 2,5 kg
Haricot vert cuit - vrac*	Colis = 15 kg
Potimarron en cubes*	Colis = 4 x 2,5 kg
Potimarron en cubes - vrac*	Colis = 15 kg
Origine France (Bretagne & Sud Ouest)	
Brocoli cuit*	Colis = 4 x 2,5 kg
Brocoli cuit - vrac*	Colis = 15 kg
Chou fleur cuit*	Colis = 4 x 2,5 kg
Chou fleur cuit - vrac*	Colis = 15 kg
Courgette en rondelle*	Colis = 4 x 2,5 kg
Courgette en rondelle - vrac*	Colis = 15 kg
Epinard en branche cuit*	Colis = 4 x 2,5 kg
Epinard en branche cuit - vrac*	Colis = 15 kg
Patate douce en cube*	Colis = 4 x 2,5 kg
Patate douce en cube - vrac*	Colis = 15 kg
Petit pois cuit*	Colis = 4 x 2,5 kg
Petit pois cuit - vrac*	Colis = 20 kg