

LE JOURNAL DE LA COOP



01.64.06.36.17



contact@coopbioidf.fr

MARS 2024

NO. 004032024

PAGE 1



LES NOUVEAUTÉS EN RAYON

New!

LES YAOURTS URBAINS

PLAQUER LE MARKETING DE L'INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE POUR DES VACHES À LAIT : LA RECONVERSION DE XAVIER HUGOL-GENTIAL, FONDATEUR DE FROMAVILLE.

FIER DE DÉFENDRE UNE PRODUCTION LOCALE, BIO ET URBAINE ! LE LAIT EST FOURNI PAR NATHALIE DELAHAYE DANS LE VAL D'OISE (95).



découvrez-les!



LE MIEL DE LAVANDE

SUR LES CHAMPS DE LAVANDE
SITUÉS À CHATEAUDUN (28),

LE MIEL EST RÉCOLTÉ ET MIS EN
POT EN SEINE-ET-MARNE PAR
NOTRE APICULTEUR JEAN-NOEL PECHE.

C'EST LOCAL, C'EST À 135KM
DU CENTRE DE PARIS

500 G
250 G

LA SÈVE DE BOULEAU FAIT SON RETOUR

Disponible en
poche



LE PRODUCTEUR MAXIME HAVAS PRODUIT DE LA SÈVE DE BOULEAU DEPUIS 2011.
IL S'AGIT D'UNE PRODUCTION TRADITIONNELLE ET ARTISANALE.

LES BOULEAUX SONT BASÉS AU CŒUR DE MASSIFS FORESTIERS DU SUD DE
L'ESSONNE ET DE LA SEINE-ET-MARNE, DANS LE BASSIN DE LA FORÊT DE
FONTAINEBLEAU, ENTRE LE GÂTINAIS FRANÇAIS ET BRIE (60KM AU SUD DE PARIS).
MAISON HAVAS PROPOSE UNE SÈVE FRAÎCHE, NON PASTEURISÉE, SANS
CONSERVATEURS ET CERTIFIÉE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE.

Conservation : La sève de bouleau non-pasteurisée est une denrée périssable (DLC 1 mois). Le produit doit être conservé au frais.



ZOOM SUR NOS PRODUCTEURS



JEAN-NOEL PECHE • Apiculteur

Auparavant intermittent du spectacle, Jean-Noël Pêché, fan de miel, s’est reconverti en 2005 en apiculteur. Les abeilles sont élevées dans 130 ruches installées à Fontainebleau, Nemours, Melun en Seine-et-Marne et à Courances et Bondoufle en Essonne.

C’est à Fouju en Seine-et-Marne que l’extraction du miel, la mise en pot et le stockage ont lieu. Il produit différents miels comme le miel de forêt, de châtaigner, d’acacias et de fleurs d’été. L’apiculteur s’occupe de la production, de la récolte et de l’extraction du miel qu’il met ensuite, lui-même, en pot afin de garantir un produit de qualité, pur et sans ajout d’autres ingrédients. Ce miel 100% naturel, non filtré, est obtenu grâce à une extraction à froid.



Découvrez notre apiculteur !

<https://youtu.be/63GUHWqtaF0>

Jean-Noël a remporté la médaille d’or au concours général agricole pour son miel d’acacia.

<https://palmares.concours-general-agricole.fr/produits/2443342-6853>



LE TOP 5 DES VENTES Février 2024

	MAGASINS BIOCOOP 	MAGASINS INDEPENDANTS
	Tolbiac	Titibio
	Saint Maur des Fosses	Les Têtes Vertes
	Le Petit Canal Érable	Point Nature Alfortville
	Bas Canal	Go Go Kiwi
	Vincennes	Le Bio en Vrac

LES PRODUCTIONS POUR LE MOIS DE MARS



Betterave rouge
Carotte lavée
Carotte couleur
Céleri rave
Champignon de Paris
Champignon Shiitaké
Champignon Pleurote
Échalote

Oignon jaune
Oignon rouge
Poireau
Pomme de terre
Pomme de terre grenaille
Radis noir long
Raids noir rond
Topinambour



LE JOURNAL DE LA COOP

PAGE 3

DU CÔTÉ DE LA LÉGUMERIE

Les projets



#ServicePublic #Innovation
#BioIDF #RestaurationDurable
#RestaurationCollective



En février, nous avons eu le plaisir de réunir les élus de **Tables Communes** et du **SYREC** dans nos locaux pour préparer un projet passionnant et innovant ! Ensemble, nous travaillons à la création d'une Société d'Économie Mixte Locale pour cuisiner de délicieuses **soupes, des purées de légumes et de fruits, de coulis**, concoctés avec des produits frais fournis par nos 80 agriculteurs BIO de la région. Ainsi, dans quelques mois, notre légumerie de Combs-la-Ville (77), verra naître un nouvel atelier de cuisson.

ÉVÉNEMENT

SIA 2024 : Nous avons eu la chance d'être conviés par la **Ville de Paris** pour faire découvrir l'incroyable diversité des produits cultivés par nos agriculteurs bio sociétaires. Au menu : salade de lentilles vertes au tofu, échalotes et coriandre ; pop-corn au miel d'acacia ; soupes de légumes anciens ; tartinables de haricots blancs ; fromage blanc & compote de pommes, confitures !

Au côté de Marc Dufumier, agronome et président d'Agri Paris Seine, nous avons également participé à une table ronde consacrée au soutien des collectivités pour le développement des filières durables. L'occasion de mettre en avant le formidable levier que représente la commande publique pour accompagner et accélérer la transformation du modèle agricole.



LA RECETTE DU MOIS

GRATIN DE POIREAUX AU BRIE



*"Le poireau est riche en fibres.
Son apport en eau en fait également un
excellent diurétique."*

Les ingrédients :

Pour 6 personnes

10 poireaux
600gr de Brie 
3 oignons
5 gousses d'ail
30cl de crème liquide
3 cuill. à soupe de moutarde
2 cuill. à café d'huile d'olive
sel / poivre

production locale →



Benoit FEYLER



Fabien FREMIN



Préparation :

Rincez les poireaux pour enlever les résidus sableux.
Les couper en deux dans la longueur, puis en demie lune.
Epluchez l'ail et les oignons puis les couper finement.
Faites revenir dans de l'huile d'olive les poireaux, l'ail et les oignons en remuant régulièrement.
Couvrir et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
Préchauffez le four à 180°.
Dans une casserole, faire fondre le Brie avec la crème liquide.
(Réservez une partie du Brie qui sera placé sur le dessus du plat avant cuisson).
Ajoutez la moutarde, un peu de sel et poivre selon votre goût.
Mélangez les poireaux et la crème, puis répartir dans un plat.
Enfournez 20 minutes pour faire dorer le gratin.

Idéal en accompagnement ou en plat principal avec une salade composée et des œufs !



Le saviez-vous ?

Le poireau est un légume d'automne qui se consomme à partir du mois d'octobre puis tout au long de l'hiver. Il appartient à la famille des alliacés qui regroupe aussi les oignons, l'ail ou encore la ciboulette. Cela explique pourquoi il nous arrive de verser quelques larmes au moment de la découpe tout comme pour son cousin l'oignon !