La Gazette Avril 2021

Tout le monde l'attendait et la voici enfin !!
L'enseigne du Tiers lieu est en place. Un joli travail réalisé en coopération avec Eric et Emilie de chez Leg Concept, nos partenaires locaux en communication.

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

Olivier, un pionnier de la bio au Château le Parvis Dom Tapiau

En ce matin ensoleillé de la fin mars, c'est avec joie que nous entamons ce petit “Tour de l'Entre-Deux-Mer en résilience alimentaire”. Jocelyn, Léa, Marion et moi-même nous rendons sur les hauteurs de Camblane-et-Meynac, sur la propriété du château Le Parvis de Dom Tapiau. L'occasion de découvrir la démarche d'un pionnier de la bio !

Lire la suite de l'article

L EPICERIE DU BREC

Un lapin géant en chocolat

Notre chocolatier préféré Patrick Brossard (La Réole) nous avait gracieusement offert un magnifique lapin en chocolat pour la Tombola de Pâques. Beaucoup l'ont rêvé, mais une seule a gagné le gros lot!

Les bons plants de Nelly

Nelly des jardins de Masapi (productrice Coopératrice à Camarsac) lance la saison en vous proposant des **plants d’aromates, plants de légumes et de fleurs** tout au long du mois d’avril et de mai. De quoi enrichir vos potagers de belles variétés bio. **Disponible au BREC**.

L’épicerie du BREC continue de se faire connaître dans l’Entre-deux-mers, facebook et le bouche à oreille en sont les meilleurs vecteurs! Merci de partager dans vos réseaux!

Des nouveaux producteurs coopérateurs et productrices coopératrices ont fait leur entrée dans les différents rayons de l'épicerie:

- Nicolas Saillan de Frontenac (lentilles blondes et farine de lentilles),
- Charlotte de Bocerno à Montignac (huile de noix et farine de noix),
- Ptit Etang à Sadirac (pain bio),
- Château Coulonge à Mourens (vin),
- Vignoble Bouchon et Fille à Génissac (Vin bio),
- Karine de Class Eco Créations (créations issues de matières à recycler),
- Le Collectif Arterre au Tourne (artisanat)
- La ferme de Bérénice à Vayres (viande)

Bénévoles motivés! Merci à elles!

L’épicerie du BREC fonctionne aussi depuis le départ grâce à une petite équipe de bénévoles motivées qui viennent en soutien aux salarié.e.s. Vous les avez certainement vues à la caisse, à la crèmerie, dans les rayons ou en réserve. Un grand merci à elles!

BAR RESTO

HEUREUSE NOUVELLE !!!

En Attendant l'Ouverture Prochaine de notre splendide Terrasse

L'Entre2Mondes a le plaisir de vous annoncer le **redémarrage de la préparation de plats à emporter** dans les semaines qui viennent, plats à emporter qui seront fabriqués par nos cuisiniers bénévoles à partir de **produits frais, locaux et biologiques** de nos agriculteurs et artisans de l'entre-deux-mers

Soyez vigilants nous vous informerons bientôt du top départ

PARTENAIRES

Projet Alimentaire Territorial

PÔLE TERRITORIAL
CŒUR ENTRE-DEUX-MERS

La SCIC Entre2Mondes intègre le comité de pilotage

C'est effectif depuis le 4 mars : la SCIC Entre2Mondes fait partie du comité de pilotage

Lire l'article

Soutien à la Banque Alimentaire
Appel à bénévoles

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS), nous a demandé du soutien sur la **Logistique de la Banque Alimentaire**.
Pour rappel, plus de 40 repas sont distribués tous les 15 jours à des personnes et familles en nécessité sur le Créonnais, ceci grâce au CIAS et aux bénévoles.

Un vendredi sur 2, de 8h à 12h, **ils ont besoin d'un camion** (fourni par l'Entre2Mondes grâce au don de Francois l'an dernier) et d'un coopérateur pour le conduire et filer un coup de main pour le chargement et déchargement.
Est-ce que des coopérateurs proches sont prêts à s'engager sur 1 an pour effectuer cette mission ?
Dans l'idéal **il faudrait 2 personnes**, en cas de désistement de dernière minute.

Vous pouvez nous appeler au 05 56 81 64 69 ou bien nous envoyer un mail à contact@entre2mondes.org

Des collegiens visitent notre Tiers-lieu

Dans le cadre du **"stage des talents"** organisé par l'association Talents de la réussite, nous avons reçu une dizaine d'élèves de 4ème du collège François Mitterrand de Créon. Après la visite des trois entités du tiers lieu, les élèves ont pu poser toutes leurs questions. Ce temps d'échange a été l'occasion d'aborder des sujets tels que l'Économie Sociale et Solidaire, les coopératives, le zéro déchet, l'alimentation vrac, locale et bio...
Ce stage permet aux jeunes d'élargir leur vision du monde professionnel car ils découvrent des entreprises et des organisations qui fonctionnent sur des modèles économiques alternatifs.
Nous accueillons, toujours avec plaisir, de nouvelles personnes pour leur faire visiter le tiers-lieu et leur en apprendre plus sur le projet de l'Entre2mondes.

Turcaud, le verger fleuri

Entre2mondes s'est associé avec Maurice Robert et sa fille Isabelle afin de maintenir le verger familial, situé à la Sauve sur la propriété du Château Turcaud, Celui-ci a été implanté il y a plus de 30 ans, regroupant une multitude de variétés de cerisiers, pommiers, pêchers, cognassier, poiriers, un vrai mélange de couleurs ! Après sollicitions du château Turcaud, **une équipe de bénévoles s'est regroupés afin de conduire le verger**. Sous le signe de la bonne humeur, l'objectif est d'entretenir ce lieu naturel, nourricier et de maintenir la biodiversité existante. Les chantiers sont réguliers, une bonne manière de se retrouver, d'observer et d'échanger. Ces chantiers sont ouverts à tous, n'hésitez pas à contacter le BREC si vous souhaitez participer ou simplement découvrir.
La recette du mois : Traitement de la cloque du pécher.
@ Bicarbonate (1 c a café/3l) + Savon noir (35gr/l) + Ail (2 gousses/l)
@Mélanger et appliquer sur le fruitier.
A bientôt pour de belles récoltes !

Un verger de plus de 30 ans

Une multitude de variétés de cerisiers, pommiers, pêchers, cognassier, poiriers,

Entretenu par des bénévoles

Les chantiers sont ouverts à tous, n'hésitez pas à contacter le BREC

Visite du secrétaire d'Etat

Vendredi 9 avril, nous avons accueilli au BREC **Joel GIRAUD, secrétaire d'Etat** à la ruralité. Mr Giraud dépend du ministère de la Cohésion des Territoires, qui nous attribué une **subvention d'aide aux Tiers Lieu** sur 3 ans. En visite en Gironde, il est venu constater sur le terrain l'utilisation efficace des Fonds de l'Etat. Nous avons échangé sur **les enjeux agricoles, alimentaires, culturels et économiques de l' Entre Deux Mers.**
Etaient présents : La Cabane à Projets, le Cinéma, la Communauté de Communes du Créonnais, la commune de Créon, le Pôle Territorial, la député de la circonscription Christelle Dubos.

Même si la rencontre fut rapide, Mr Giraud nous a remercié pour la qualité du projet et des partenariats mis en place.

Appel aux coopérateurs/producteurs

Nous avons besoin de vous pour l'ouverture et la fermeture du magasin, la mise en rayon, le lavage, le service en cremerie, l'accueil et le conseil aux clients, le rechargement des bacs et des silos. C'est également l'occasion de mieux se connaître !
Comme validé en réunion et à travers la charte de producteur, **les producteurs ont 36h à réaliser à l'épicerie au cours de l'année.** Cela correspond à 3h par mois qui peuvent être répartis de manière flexible selon vos disponibilités et la saisonnalité de vos activités (ex: faire 2 fois 3h pendant un mois puis rien le mois suivant). Vous êtes désormais 32 coopérateurs producteurs et potentiellement 5 de plus ces prochains mois. Ce qui est plus que lors des réunions avant l'ouverture de l'épicerie, ces 36h / an pourront donc être rediscutées lors d'une prochaine réunion producteurs au printemps avec un roulement du planning fluide sur ces prochains mois.
Voici les explications pour vous inscrire sur le planing des permanences:
Cliquez sur le lien : http://entre2mondes.org/agora/

1. **Entrez votre adresse mail** puis cliquer sur "mot de passe oublié" un email vous proposant de créer votre mot de passe vous est alors envoyé sur votre boîte mail.
2. **Revenez sur http://entre2mondes.org/agora/** puis connectez vous
   Vous arrivez sur l'espace « ENTRE2MONDES »,
3. **Cliquez alors sur les trois traits** à côté de « NEWS », et sélectionner « AGENDA »
   Vous avez ensuite le tuto sur ce lien pour vous guider.

Petits rappels :
Les tranches horaires des permanences épicerie sont 9h-12h / 15h-17h30 / 17h30-20h en temps normal. Actuellement nous fonctionnons en horaire continu de 9h à 18h30
2 coopérateurs par tranche horaire
L'agenda est accessible à tous alors veiller à ne rien supprimer svp [😊]
Merci à tous pour votre participation.

N'hésitez pas à revenir vers moi par mail si vous avez des difficultés à vous connecter ou à vous inscrire sur le planning, mon mail : **melanie.laurens@entre2mondes.org**

La phrase du mois

La recette du mois

Salade de betterave, chou rouge, Sarrasin à la brousse (greuil) de brebis et à l'huile de noix

Ingrédients pour 4 pers :

2 grosses betteraves
¼ de chou rouge
200 g de Sarrasin décortiqué, on en aura bientôt en provenance de Frontenac, @Nicolas Saillan, Patience... (le sarrasin est néanmoins déjà référencé à l'épicerie)
100 g de greuil de brebis de chez Annie, @Bergerie de Daignac ;)

Pour la vinaigrette :
½ gousse d'ail râpée
½ c. à s. de gingembre frais râpé
2 c. à s. de feuilles de cerfeuil ou autre
1 c. à s. de vinaigre de cidre
1 c. à s. de sauce tamari
3 c. à s. d'un mélange de 2 huiles, colza et noix de Charlotte @Bocerno !
2 c. à s. d'eau + 2 pincée de sucre ou un peu de sirop d'agave @Maison Meneau
Un tour de moulin 5 baies @Sacré Français évidemment !

Mise en œuvre :
Faites cuire le Sarrasin entre 12 et 15 minutes dans une bonne quantité d'eau salée.
Égouttez et rincez

La vinaigrette
Mélangez dans l'ordre : l'ail et le gingembre râpés, le vinaigre, la sauce tamari, les huiles, l'eau et le sucre. Laissez reposer et ajustez au besoin en acidité, piquant, ou au contraire, diluez la force avec un peu d'huile ou d'eau.

Cuire et épluchez les betteraves, tranchez-les finement
Coupez très finement le chou rouge également.

Dressage :
Faites tomber une belle poignée de Sarrasin cuit du bout des doigts, ajoutez un éventail de tranches de betterave. Dispersez quelques petits nuages de fromage frais. Aspergez de vinaigrette. Recommencez une fois. Enfin, parsemez d'une pluie de chou rouge et de fines herbes.
Servir avec quelques fleurs de bourrache, fleurs que vous aurez récolté dans votre jardin, à partir des plants de Nelly, @Jardin de Masapi ;)

Et voilou,
Régalez-vous !!

Entre2mondes
SCIC
48 bis boulevard de Verdun
33670 CREON
contact@entre2mondes.org