



LA LETTRE D'INFOS

Enfin le soleil ! on a envie de traîner une glace à la main et les pieds dans l'eau non ? Cette 2ème lettre d'info a un parfum d'été et de montées en alpage... mais aussi un goût de changement dans l'air avec l'avancée de notre projet d'extension (on vous en parle ci-dessous).

ON VOUS EN DIT UN PEU PLUS SUR L'EXTENSION...

L'extension de l'épicerie (environ 50%) va nous permettre de réaliser plusieurs objectifs :

- Plus de choix : produits à la coupe (fromages, charcuterie, salades...), préparez-vous à jouer le jeu en apportant vos contenants ; agrandissement du rayon surgelés et élargissement de la gamme «vins et bières»

- Mise en avant des producteurs : le rayon «producteurs» sera déplacé à l'entrée du magasin avec un agencement plus attractif
- Meilleure circulation dans l'épicerie : des allées plus larges et un îlot central pour les fruits et légumes permettront une meilleure circulation

- Amélioration des conditions de travail : réorganisation des espaces de stockage et du bureau



La création d'une salle d'activités attenante équipée d'une cuisine permettra d'organiser diverses animations.

Ce projet mobilise déjà bénévoles, salariés et artisans locaux.

Pour le mener à bien nous avons besoin de toutes les bonnes volontés (démolition, aménagements, créations de mobilier bois...), si le cœur vous en dit n'hésitez pas à vous faire connaître en caisse !

ON RELÈVE DÉJÀ LES MANCHES !

Le réaménagement a commencé tranquillement par de nouveaux agencements dans notre stock. Ce n'est pas visible pour vous mais pour les salariés c'est un véritable gain de temps et de confort de pouvoir stocker les produits de manière claire et ordonnée. Merci aux bénévoles présents sur ces journées !



NOTRE PROJET PRÉ-SÉLECTIONNÉ POUR LE PAT REGIONAL !

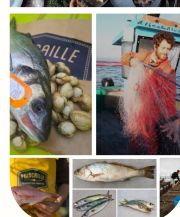
Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines par exemple. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc). Concrètement cela se traduit par une aide financière importante pour la réalisation du projet. Notre dossier a été pré-sélectionné, affaire à suivre...

LES NEWS EPICERIE



Poissons et crustacés ultra frais !

Croc'Bauges est désormais point relais Poisaille ! Des paniers de poissons et fruits de mer, en pré-commande, livrés tous les vendredis.



Comment ça marche ? Inscrivez-vous sur le site, choisissez votre formule et le point de livraison

Croc'Bauges, récupérez votre panier le vendredi après-midi et dégustez ! Bonus : en entrant le code promo «CROCBAUGES» votre premier panier sera offert !

Popee : «petit coin, gros impact»

Dans la même optique de réduction des déchets, nous avons déniché pour vous un papier toilette 100% français, recyclé et recyclable.

> + de respect de la peau : pas de chlore, ni de colorants, ni de décolorants, finis les perturbateurs endocriniens.

> emballage recyclable et cinq fois plus fin que les plastiques traditionnels



Chasse à l'emballage jetable !

Toujours soucieux de réduire les emballages inutiles, nous privilégions des contenants plus grands dès que nous avons l'opportunité pour qu'ensuite vous puissiez venir remplir vos petits contenants directement à la source !

Cette fois, c'est au «cosm'éthiques» qu'il y a des nouveautés : du shampoing et gel douche en vrac.

Et si vous n'avez pas encore vos contenants, vous trouverez également de nouveaux petits pots en verre ou bois pour créer vos propres cosmétiques.

L'ARRONDI ET LE PAIN SOLIDAIRES CONTINUENT !

Nous en sommes à 130€ récoltés depuis janvier 2021.

Comment ça marche ?

Avant de régler vos achats vous avez la possibilité de nous demander d'arrondir à l'euro supérieur. Chaque centime va sur une cagnotte.

Cet arrondi est ensuite reversé à l'association Bauges Solidarité tous les 6 mois. Vous pouvez aussi nous demander d'ajouter un «pain solidaire», vous le réglez, nous l'enregistrons et dès que nous en avons 25 en pré-payés nous commandons à la boulangerie et ils sont distribués dans la journée par Bauges Solidarité.

MERCI à TOUS !

L'ACTU PRODUCTEURS



Nouveau ! Un producteur de champignons dans les Bauges

Depuis ce mois de Juin nous avons le plaisir d'accueillir dans nos rayons les champignons Champii produits par Frédéric Rossignol au Châtelard ! Des pleurotes et shiitake ultra-frais !



Montée en alpage des biquettes

En Juin les chèvres de la Ferme du Lys Blanc sont montées en alpage à Rossane, accompagnés de quelques humains dans leur troupeau.

Les voilà à la fraîche tout l'été. Ghislaine et Meije fabriquent le fromage directement là-haut avec une traite à la main !



Les producteurs de Croc'Bauges à l'écran : découvrez le 3ème épisode

En partenariat avec Hélios Films, nous réalisons actuellement des vidéos portraits des producteurs avec lesquels nous travaillons.

N'en perdez pas une miette (ou pas une minute...) si vous avez loupé les autres vidéos vous les retrouvez à l'adresse suivante : <https://vimeo.com/user125132894>

L'AGENDA

En juillet, tous les jours sauf lundi : Goûter à la ferme Douceurs des Bauges, Bellecombe en Bauges, de 14h à 18h

En juillet et août, tous les jeudis à 17h, visites guidées Asinerie du Cul du Bois, Doucy en Bauges

Du 18 juin au 10 septembre, les vendredis soirs de 17h à 19h30 : Petit marché bio et concerts, Le Châtelard

A partir du 6 juillet, tous les mardis soirs : Marché d'artisanat local au plan d'eau de Lescheraines, base de loisirs «Les îles du Chéran».

Samedis 14 et 21 août, de 10h à 11h : Atelier couture, dès 8 ans. Réalisation d'un «foulchie» (chouchou à base d'un foulard, couture débutant). 8€/personne, sur inscription à l'épicerie (5 places max).

De 14h30 à 18h30 : expo/vente des créations de Cré'A2line (couture)

Retrouvez Coquilles en Bauges sur les marchés d'été :

> 1er et 3ème jeudi du mois de 15h à 19h : Chèvrerie des Hauts du Lac à Trévignin

> 1er vendredi du mois de 16h à 19h : Potager de St INN à Brison Saint Innocent

> Dernier vendredi du mois de 15h à 19h : marché de producteurs à Drumettaz-Clarafond

> Tous les mardis d'été de 14h à 18h : marché local au Revard

Du 17 au 26 septembre : «Bio et local, c'est l'idéal», plusieurs producteurs concernés. + d'infos sur : <http://bioetlocal.org/>

ZOOM ETHIQUE



C'est dans l'air du temps de rêver 0 déchets au quotidien mais ce n'est pas si facile à vrai dire !

Il faut revoir nos modes de consommation, changer nos habitudes bien confortables et parfois se compliquer le quotidien au départ afin d'être vigilant à chaque instant.

Mais ensuite c'est tellement motivant de constater que les déchets ne nous envahissent plus et que nous œuvrons à notre niveau pour soulager la planète. Voici une démarche facile pour commencer : stopper les cotons-tiges.

Une solution écologique et pratique existe : l'escurette ! Un petit objet français et zéro déchet !

TOUS EN CUISINE !



DESSERT MOELLEUX CHOCOLAT COURGETTES

- Ingrédients :
- 200g de chocolat
 - 1 courgette de 200g
 - 3 œufs
 - 80g de sucre
 - 70g de farine de riz
 - 1/2 sachet de levure
 - 1 pincée de sel

Laver les courgettes, enlever les extrémités, coupez-les en morceaux et mixez-les pour en faire une purée.

Pour une texture différente, vous

pouvez aussi les râper.

Battre le sucre avec les jaunes d'œufs. Faire fondre le chocolat au bain marie, le refroidir un peu et mélanger la purée de courgettes, le mélange sucre/œuf, le sel, la farine et la levure. Battre les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la pâte chocolatée. Huiler 1 moule à cake et y verser la préparation. Enfournez 20 à 30 minutes à 180°

Une recette proposée Florence Gigault de la Bedollière, naturopathe florencegdlb@gmail.com - 06 25 80 74 18

ZERO DECHETS

LA CREME A RECURER

Voici une recette de crème à récurer maison.

Dans un pot hermétique, mélangez :

- 4 cuillères à soupe de bicarbonate de soude
- 2 cuillères à soupe d'argile (verte ou blanche)
- 1 cuillère à soupe et demie de cristaux de soude
- 4 cuillères à soupe de savon noir (ou liquide vaisselle)
- 4 cuillères à soupe d'eau

Cette crème nettoie, dégraisse et grâce à l'argile elle est exfoliante mais sans rayer.

