Les actions phares de Bio Cultura

Des légumes bio... MANGER BIO LOCAL C'EST L'IDEAL au rythme des saisons

Participez au programme « 2000 paniers solidaires en Roannais »

DEMANDEZ VOS BULLETINS DE DONATION ICI

Contribuez par vos dons à distribuer des Paniers Bio Solidaires à 3€ aux plus démunis

Bio Cultura
Ensemble cultivons la solidarité GROUPE ARIV

Tél. 04.77.68.70.34
Retrouvez nos infos sur facebook

RESEAU COCAGNE

Bio Cultura : Produits maraîchers issus de l'Agriculture Biologique. Contrôle Ecocert. 32600 L'Isle Jourdain
N° SIRET : 19 000 794 440 818 – Code APE : 9499 Z

Brèves de Coccinelle

l'Hebdomadaire qui vous parle Bio Solidaire en Roannais

RESEAU COCAGNE

Semaine 52

Bonjour à tous,

Nous profitons de ce dernier édito de 2020 pour vous souhaiter de très belles fêtes de fin d'année et nous vous remercions pour votre soutien à notre association.

Nous remercions également l'ensemble de l'équipe de Bio Cultura pour le travail fourni et leur implication indéfectible en cette année qui fut un peu particulière pour tous.

Pour rappel :

Bio Cultura sera fermé d**u 23 décembre au soir jusqu'au 3 janvier 2021 inclus**.

Le Petit Marché **rouvrira le mercredi 6 janvier 2021**.

Bonne fin d'année à toutes et à tous !

Le Petit Marché

Ouvert le mercredi et le vendredi de 8h30 à 13h00 aux adhérents

Vous y trouverez nos légumes et différents produits biologiques :
Œufs, pain, farine, fromages, volaille, lapin…Et plus encore, à découvrir !

L'initiative présentée par la coccinelle cette semaine

St-Jean-St-Maurice-sur-Loire :Boutique des Métiers d'Art de La Cure en ligne

Arts de la table, mobilier et décoration, papeterie, bijoux, etc...
Les modes de retrait :
· Directement à la Cure
· Livraison à domicile / lieu de travail

Roanne :Boutique éphémère des Métiers d'Art

L'équipe de l'AMAR est accueillie par les créatrices de Ribambelle dans leur nouvelle boutique. 14 adhérents proposent des créations uniques, pour tous les goûts.
Du 01/12 au 31/12, tous les jours de 10h à 19h.
Du mercredi au samedi et tous les jours entre le 9 et le 24 décembre

Charlieu

Boutique éphémère - Artisans du Brionnais
13 Artisans d'art locaux se réunissent pour vous partager leur art dans une jolie boutique éphémère.
Du 04/12 au 31/12/2020, tous les jours.
Mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.
Ouverture exceptionnelle lundi 21 décembre.

Riorges : Exposition physique et virtuelle pour l'APArt

Cette année, les membres de l'APArt vous invitent à un questionnement sur l'identité du « méchant ». Derrière le « méchant » se cache un univers parfois sombre, parfois inquiétant. A travers des illustrations, des planches de BD, des esquisses, des sculptures de papier, des figurines, puis un concert, des dédicaces... L'artiste stéphanoise Maud Liénard sera invitée et prendra possession du château pour amener une touche encore plus colorée grâce à ses gouaches rayonnantes et autres productions jeunesse.
L'exposition virtuelle sera disponible en ligne à partir du 5 décembre, jusqu'au 27 décembre sur le lien suivant : http://www.apart-atelier.fr.

L'exposition physique au château de Beaulieu sera visible du 15 au 27 décembre, dans le respect des consignes sanitaires en vigueur. Ouverture tous les jours de 14h à 18h sauf les 24 et 25 décembre, l'entrée est libre et les artistes seront présents tous les jours.

Rejoignez nous sur Facebook, likez, laissez vos commentaires, vos suggestions, partagez vos recettes et devenez CONSOM'ACTEUR avec Bio Cultura ;-)

Recettes de la semaine

Chutney d'oignons rouges

- 4 gros oignons rouges
- 20 cl de vin blanc sec
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Epluchez les oignons et émincez-les.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte.

Faites revenir les oignons 3 minutes sur feu doux. Saupoudrez de sucre et laissez caraméliser 2 minutes en mélangeant.

Ajoutez le vinaigre. Laissez-le s'évaporer.

Ajoutez l'ail pelé et écrasé. Salez, poivrez. Arrosez de vi blanc.

Laissez cuire 20 minutes sans couvrir.

Laissez refroidir avant de mettre en pot.

Source : cuisineactuelle.fr

Salade patates douces et chou kale

- 2 patates douces en quartiers
- 1 oignon doux tranché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à thé de sel de mer et poivre moulu
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à thé de sirop d'érable
- 1 botte de chou kale
- 1/2 tasse de noix de pécan rôties

Préchauffer le four à 220°C. Dans un grand bol, mélanger les patates douces, l'oignon, l'ail, le sel et le poivre.

Etaler la préparation sur une plaque à pâtisserie tapissée de papié cuisson.

Cuire au four environ 2 minutes, le temps que les patates soient dorées et tendres sous la fourchette. Les mettre dans un grand bol.

Entre-temps, mélanger le vinaigre, la moutarde et le sirop d'érable. Arroser de cette sauce les patates douces encore chaudes.

Ajouter le chou frisé haché e bien mélanger. Servir le tout avec les noix de pécan par-dessus.

Source : selection.ca