

## Monte sur le Podium ...

Le 1er octobre, une équipe représentant Soli'Market a participé au concours de cuisine organisé par le CPIE, Mauges Communauté et la Chambre d'Agriculture. Le thème imposé était la pomme. Le groupe *atelier cuisine* s'est réuni à plusieurs reprises pour évoquer ce concours et imaginer la recette « originale et audacieuse », le plus difficile était de choisir LA recette qui convienne à toute l'équipe ! C'était un carpaccio de bœuf à la pomme.

Au-delà du thème imposé, l'équipe a porté attention à la consommation énergétique nécessaire à la préparation (absence de cuisson de la viande et cuisson de 2 autres éléments de la recette en même temps au four.) La viande, le fromage et les pommes provenaient de producteurs locaux. L'équipe est repartie avec une 2ème place sur le podium et de bons moments partagés en souvenirs.



Vous voulez la recette ?  
Un petit mail et nous vous l'enverrons !

## Et Fêton'Jus !

Retour en arrière... En décembre 2021 des élèves de la MFR de la Pommeraye nous apportaient un chèque de 848€, bénéficiant d'un petit marché de producteurs locaux organisé dans le cadre de leur formation. L'utilisation de ce don restait à définir entre les besoins de Soli'Market et les souhaits des élèves. Quelques semaines plus tard, l'association de St Laurent du Mottay Fêton'Jus nous apportait une quarantaine de bouteilles de jus de pommes local afin de les servir à Soli'Market. Cette heureuse coïncidence a fait émerger l'idée de presser notre propre jus de pommes ! Et c'est ainsi que le don de la MFR a permis d'acheter 750 bouteilles en verres et 2 pallox de stockage. Forte de son réseau, l'association Fêton'Jus a obtenu un don de pommes des arboriculteurs Château-Gaillard et Jean-Marie Boutin. Ne restait plus que la mise en bouteille, assurée avec beaucoup de sérieux le 11 octobre par une équipe de 11 bénévoles de Soli'Market ! Ce jus de pomme pasteurisé sera notamment servi lors des temps de convivialité à Soli'Market.



## Les 3 piliers du projet

### Vente de produits alimentaires, d'hygiène et d'entretien

- à prix très réduit
- sous conditions de ressources
- 1 ouverture par semaine

### Un espace convivial et pédagogique, créateur de lien et de mixité sociale

- ateliers et échanges de savoirs
- activités servant l'épicerie

### Un lieu d'information ouvert à tout public

- permanences
- réunions d'information et d'accompagnement

## Collecte de la Banque Alimentaire le 25, 26 et 27 novembre.

Je m'inscris comme bénévole sur la plateforme :

<https://collecte.banquealimentaire.org/>



## La récolte estivale de Radi'Land :

45kg de courgettes,  
35kg de tomates, 5kg de poivrons,  
4 bottes de radis,

+ des salades  
et des aromatiques !

