

Le cabas des champs est un groupement d'achats alimentaires, solidaire et participatif, ouvert à tous les adhérents du Comité d'Usagers du centre social

- **La commande :**
apportez un sac sinon vous pourrez en emprunter un pour 0,50 euro.
Le paiement se fait à la commande.
- **L'adhésion de 6 euros** au Comité d'usagers est demandée (valable du 18/09/2017 au 31/07/2018).
Adhésion à demi-tarif à partir du 1^{er} avril.

En indiquant votre adresse mail, vous recevrez chaque mois le bon de commande.



Nos objectifs sont :

Se regrouper pour faire des économies et pour acheter en grande quantité des produits locaux de qualité, au plus bas prix.

Développer la relation avec des producteurs locaux.

Echanger autour de vos recettes, astuces lors d'un moment convivial.

S'entraider, créer des liens, de se connaître entre les quartiers.

Permettre l'implication de chacun dans le fonctionnement du cabas des champs en fonction de ses disponibilités et de ses souhaits (planning disponible lors de la commande).



Le Cabas des champs

**AVRIL à
JUIN 2018**



Centre Social Kaneveden de Bellevue
1, rue Pierre Trépos – 29200 BREST
Tél : 02.98.03.08.69
Site internet :
www.centresocialbellevuebrest.fr

La commande se déroule
le jeudi
une fois par mois
de 9h30 à 11h00.



ATTENTION !

Vos commandes sont à
retirer le jeudi de la semaine
suivante de 10h30 à 11h30
et/ou de 17h à 18h.



Dates des commandes et des livraisons

AVRIL 2018

Jeudi 12 : la commande
Jeudi 19 : la livraison
(le 26 vacances)

MAI 2018

jeudi 24 : la commande
jeudi 31 : la livraison

JUIN 2018

jeudi 21 : la commande
jeudi 28 : la livraison



Comment conserver vos herbes (persil, ciboulette...)

Le problème du persil, de la ciboulette et autres herbes, c'est qu'on en utilise qu'un petit peu. Une fois que vous avez acheté une botte de persil pour une recette, en général, vous la laissez finir ses jours dans le bac à légumes.

Pour éviter cela, vous pouvez les couper en petits bouts et les congeler. Mieux encore pour éviter que les herbes ne brunissent à cause de la congélation : congelez-les dans de l'huile d'olive. Vous pourrez ensuite couper en petits bouts le bloc ainsi obtenu pour avoir des petites dosettes, très pratiques pour la cuisine et bien meilleures que les herbes séchées.

