

La lettre du Zeybu



N° 2 - Janvier – Février 2017

Edito



En ce début de nouvelle année, toute l'équipe de gestion du **Zeybu2Claix** vous présente ses meilleurs vœux. Que celle-ci vous apporte bonheur, santé, joies familiales et réussites professionnelles.

L'année 2016 a été riche en événements, et nous sommes heureux de constater que notre association solidaire s'inscrit désormais dans le paysage social de notre commune et répond à vos attentes. Les achats de fin d'année ont démontré tout l'intérêt que vous portez aux bons produits qui sont proposés.

Nous souhaitons que notre association vous apporte encore d'avantage de satisfaction et vous compte toujours parmi nos plus fidèles adhérents.

Que cette année associative soit pleine de joies, de rencontres et d'échanges solidaires.

Bonne lecture à tous !

Très Zeybuleusement,
L'équipe du Zeybu2Claix



SOMMAIRE

Edito.....	1
Actu'Zeybu	2
Marché « spécial fêtes »...	3
Le Zeybu en chiffres	3
Recettes du Zeybu.....	3

Infos pratiques

*Permanence le jeudi
tous les 15 jours lors des
marchés
au local du CCAS
Allée du 18 juin à Claix
de 17h00 à 19H00*

*Pour toute demande
d'information, adhésion,
commande, contact à
l'adresse suivante :
lezeybu2claix@gmail.com*





Actu'Zeybu

Rencontre avec les élues de Crolles

A l'occasion du marché du jeudi 24 novembre dernier, nous avons eu le plaisir d'accueillir les élues en charge de l'action sociale de la commune de Crolles ainsi que des bénévoles, afin de leur présenter notre association.



Les élues de Crolles de droite à gauche :
Anne Françoise Hyvard, Nelly Gros, Sylvie Bourdarias et les bénévoles.

Pour la circonstance, un petit déjeuner a été servi par le personnel du CCAS en présence de Sandrine Imbert, adjointe à l'action sociale et solidarité. Nous avons pu exposer le cadre constitutif du Zeybu2claix, son mode de fonctionnement en partenariat avec le service d'action sociale de Claix et l'action de tous les bénévoles.

Il a été mis en évidence l'aspect solidaire de chacun, du producteur au consommateur, ainsi que l'engagement des bénévoles qui participent à l'élaboration des marchés.



La 1ère adjointe de Crolles et Mr. Pinson - Société « Chez Bechet »

Elles ont assisté à la mise en place du marché, depuis la réception des produits à la préparation des paniers. Plusieurs producteurs ont pu se présenter et expliquer leur mode de production.

Nous espérons que cette matinée de rencontre essaimera d'autres « Zeybus ».



Réception des fromages de La Ferme des Buissons par notre présidente»



Marché « spécial fêtes »

Un grand merci à toute l'équipe du Zeybu qui a si bien préparé le marché « spécial fêtes de fin d'année ».

Dans un souci d'efficacité et pour réduire le temps d'attente pour le retrait des paniers, nombreux ont été les bénévoles qui ont anticipé d'un jour la préparation, et nous les remercions de leur disponibilité.



Le Zeybu en chiffres

Dates des marchés	Total des ventes	Total solidaire	% appliqué	Sommes reversées sur compte Zeybu solidaire	Nombre de paniers
10/11/2016	2 140,71 €	189,82 €	75 %	142,00 €	40
24/11/2016	2289,13 €	262,99 €	75 %	197,00 €	40
08/12/2016	2805,25 €	264,00 €	75 %	198,00 €	50
22/12/2016	5 569,52 €	349,61 €	75 %	262,00 €	47



Les recettes du Zeybu

Tarte aux noix au chocolat noir

- 1 rouleau de pâte brisée
- 250 g de cerneaux de noix
- 150 g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers, 25 cl de crème liquide, 50 g de beurre salé

Préchauffer le four à 180°C.

Hacher grossièrement les cerneaux de noix

Battre les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter la crème et les noix. Abaisser la pâte et en garnir un moule beurré ou chemisé de papier cuisson. Verser la crème aux noix et enfourner pour 25' à 30'. Faire fondre le beurre avec le chocolat. A la sortie du four, napper la tarte de chocolat fondu et lisser avec une spatule ou le dos d'une cuillère. Laisser refroidir et déguster à température ambiante. Délicieux avec une crème anglaise au café ou glace vanille.

Actu'marché

**Les jeudis 12 et 26 janvier,
9 et 23 février,
9 et 23 mars
au centre social du bourg
de 17h00 à 19h00**