

CO Productions

CO-PRODUCTIONS DE PRODUITS TRANSFORMÉS ET LÉGUMES qui représentent pour nous un moyen supplémentaire de rapprocher producteurs.trices et consommateurs.trices et de nous rendre encore plus responsables les uns vis à vis des autres.

Une des principales difficultés des producteurs.trices de denrées alimentaires est de planifier la production et de prévoir les bonnes quantités. Il arrive donc que ces derniers n'aient pas assez de produits pour répondre à la demande, ou pire qu'il ne réussissent pas à tout écouter (avant la date de péremption) et doivent alors jeter. Nous sommes convaincus que le fait d'en discuter en amont ensemble pourrait contribuer à remédier en partie à ce problème.

Nous vous invitons donc à prendre quelques minutes pour vous interroger sur votre consommation future : quel(s) produits aimeriez-vous pouvoir manger et stocker pour la saison à venir ? Au fond, c'est exactement ce qui se faisait autrefois à la campagne lorsque l'on préparait les buatte* de légumes pour l'hiver ... rien de bien nouveau !

* buatte : "conserves" en sicilien (il semblerait que les français soient passés par là !) est un terme communément utilisé pour parler des pots en verre servant à faire les conserves.

Gabriele (Canicarau) et Michele (Caudarella) prêts à co-produire dans le laboratoire de Nunziatella à Lentini (Terre del Moro)

Cette année, l'expérimentation sera plus simple que celle de l'année dernière :

- il suffira de passer une pré-commande sans avance d'argent ;
- il y aura seulement deux dates limites de précommande : 31/05 et 31/10

Nous vous invitons à télécharger le tableau récapitulatif dans lequel vous trouverez toutes les informations sur les productrices et producteurs participants et les produits disponibles sur la page du site dédiée au projet.

Si vous souhaitez entrer directement en contact avec les productrices et les producteurs impliqué.e.s dans le projet et connaître les meilleures périodes pour venir leur rendre visite, n'hésitez pas à écrire à aziendeaperte@legallinefelici.bio et visiter cette page.

Nous vous attendons !

À très bientôt,

Mico et les Galline Felici

La splendide production d'artichauts de Roberta Rabuazzo de Ciuri, mars 2025

Une très bonne année pour les artichauts de Roberta !

Après une saison qu'il vaudrait mieux oublier, la production d'artichauts de Ciuri de cette année est abondante et d'excellente qualité !

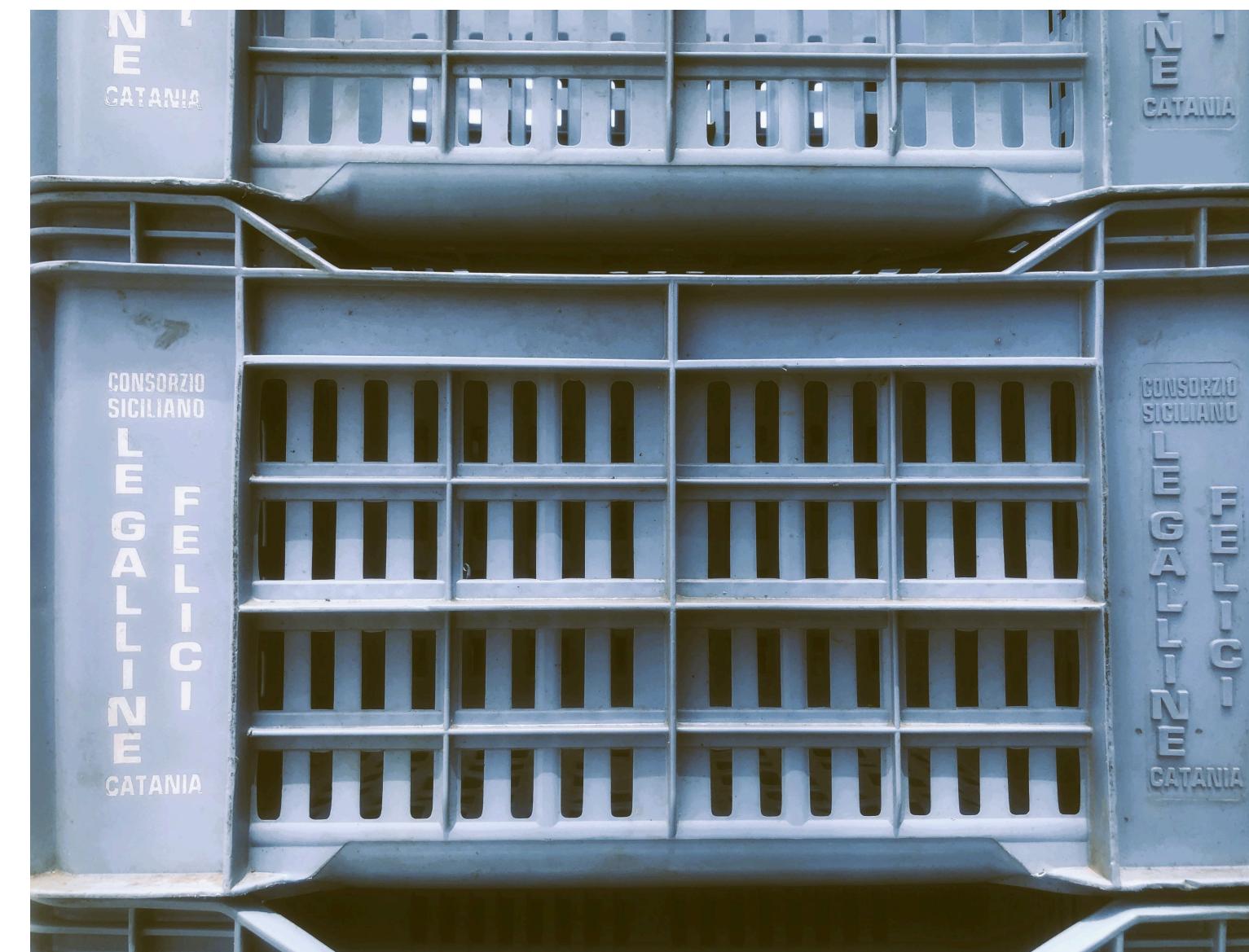
En revanche, les ventes étant un peu au ralenti et avril le mois du pic de production d'artichauts, une réduction de 5% sera appliquée à partir des expéditions sur 25 mars.

Encourageons les producteurs.trices qui tentent de se relever après des saisons difficiles !

Alimentation saine, locale et générations futures

Tant de gourmandise, de curiosité et d'envie de découvrir de la part de ceux qui en savent trop peu sur l'alimentation et son origine lors de cette première journée d'ouverture des fermes du Consortium aux écoles primaires.

Une matinée pleine d'émotions pour les petits comme pour les grands, que nous vous racontons dans ce reportage photo.



Quelques produits en promotion ...

L'assortiment de **miels toutes fleurs de notre apiculteur Antonio Coco** sera en promotion (environ 10€ de réduction sur l'achat de 12 pots de trois variétés différentes) jusqu'à épuisement des stocks.

Notre **coopérative Sprigioniamo Sapori** traversant une phase difficile, elle a décidé pour relancer un peu les ventes d'appliquer un rabais de 20% sur quelques uns de ses produits (y compris pour ses autres canaux de vente) jusqu'aux expéditions du 28 avril.

Les produits concernés sont :

- Nougat aux amandes
- Nougat au sésame
- Nougat blanc aux amandes
- Amandes caramélisées

[voir le site](#)