



BAR RESTO

Le bar resto a ré-ouvert ses portes, nous pouvons accueillir environ 25 personnes sur la terrasse!



Vous avez été nombreux à venir découvrir et déguster les bons petits plats de notre nouvelle équipe.



Merci à notre nouveau chef Antoine et à son coéquipier Olivier, sans oublier Olivia. Ils nous ont fait voyager avec de belles et goûteuses préparations.

A noter : le bar-resto est ouvert le samedi midi !! Mais fermé le jeudi soir...

Nos horaires d'ouverture :

Mercredi, vendredi et samedi midi service de 12h à 14h.

Provisoirement fermé le jeudi soir.

Vendredi et samedi soir de 17h30 à 21h et à partir du 9 juin jusqu'à 23 h

L'épicerie est ouverte quant à elle non-stop les mardis, jeudis et vendredis de 9h30 à 19h30 et les mercredis et samedis de 9h à 19h30

A très vite !!

PORTRAIT DE PRODUCTEUR



Nelly, la semeuse et ses bons plants aux jardins de Masapi

On est mi-mai et la pluie ne s'est pas encore arrêtée. Tout est mouillé dehors et cela nous aurait presque refroidi, mais c'est sans compter sur notre motivation à valoriser le travail de ces producteurs et coopérateurs qui, chaque jour, œuvrent aux champs, que la météo soit bonne ou non. On a mis nos bottes et nos cirés, et on s'est fait arroser comme les belles plantes choyées par Nelly Duquennoy.

Officiellement productrice de plants de légumes, d'aromatiques et fleurs à Camarsac depuis 2015, Nelly est géographe de formation.

Enfant de Saint Caprais, elle aime ce territoire de l'Entre-deux-Mers.

Et si son début de carrière fut dans le secteur bancaire, son envie profonde s'est révélée dans le temps : troquer les plans financiers et comptables pour cultiver de bons plants biologiques.

Aussi ses serres sont-elles de véritables pouponnières : elle travaille sept jours sur sept pour prendre soin de ses semis et de la vie comme elle vient : sensible, fragile et dont il faut se préoccuper comme le lait sur le feu. "De janvier à juin je n'ai pas une minute à moi, je ne peux pas m'absenter, même une journée à la plage n'est pas envisageable" confie la productrice.



“j’adore passer de la graine à la belle plante, c’est magique”

Aidée par Emilie et Sarah, deux jeunes femmes en reconversion, actuellement en Bac Pro HFR de la Sauve, Nelly ne boude pas son plaisir : “j’adore passer de la graine à la belle plante, c’est magique” nous confie-t-elle, avouant même que le catalogue des graines lui fait l’effet d’un catalogue du père Noël.

En 2020, elle a produit près de 200 000 plants, vendus essentiellement à des producteurs bio de la région. Aujourd’hui, 90% de sa production est potagère, mais son rêve serait de faire plus de fleurs, “des fleurs de grand-mère, faciles à vivre, qui font de l’effet et durent longtemps” précise-t-elle en pensant au cosmos, à la nigelle, au souci ou encore au tournesol.

Financièrement elle s’en sort, “mais il ne faut pas réfléchir sur une base de tarif horaire” sourit celle qui apprécie de n’avoir de comptes à rendre à personne, d’être totalement indépendante, en lien avec le vivant, et d’exercer une activité qui fait sens.

Et Masapi au fait, ça vient d’où ? Des prénoms de ses trois enfants qu’elle a repris pour baptiser son exploitation comme le font les marins pour leurs embarcations. De quoi faire voguer les graines et continuer de semer longtemps, au naturel et sans mal de terre...

Texte : Anne Sophie NOVEL / Photographies © Marion PARENT

<https://marionparent.com/>

D’autres photos sur [notre site internet](#)

PRODUCTEURS/COOPERATEURS

Retour sur la réunion des producteurs coopérateurs :

Les producteurs coopérateurs se sont réunis au BREC pour un moment d’échange afin de faire le point sur l’ouverture de l’épicerie et son fonctionnement. Les retours ont été positifs et encourageants pour la suite.

La réunion a été également l’occasion d’aborder les services que l’Entre2Mondes peut apporter que ce soit sur de **l’espace de stockage en chambre froide**, le labo de transformation ou des chantiers citoyens participatifs.

Depuis la création de la SCIC en octobre, **10 nouveaux producteurs sont rentrés dans la coopérative**. Le collège des producteurs est maintenant composé de 36 coopérateurs!

AGENDA ANIMATIONS

La cueillette de fraises Le Jardin Délices de St Genès de Lombaud a repris depuis peu, c’est le moment de vous faire plaisir !!

Pour plus d’infos jours/horaires/produits vous pouvez appeler Claire sur la ligne info cueillette au **06 67 71 85 85**

Régalez vous bien !! Et partagez l’info autour de vous

Atelier découverte “Je fabrique ma Guimauve”

Patrick Brossard, notre artisan chocolatier confiseur coopérateur de La Réole, dont vous êtes déjà nombreux à apprécier le travail, animera le samedi 29 mai 2021 un atelier découverte confiserie.

Il partagera avec vous ses recettes de guimauves vanille et chocolat lors de 3 sessions réparties sur la journée.

La première se tiendra de 11h à 12h puis de 14h30 à 15h30 et enfin de 16h à 17h.

En attendant cette journée placée sous le signe de la gourmandise, nous vous recommandons de réserver votre place en vous inscrivant sur place à l'épicerie ou par téléphone au : 05 57 83 70 75

Attention, nombre de familles par session limité.

Atelier gratuit.

Coopération Bénévole :

Avec l'augmentation de la fréquentation et la reprise de toutes les activités, nous avons plus que jamais besoin d'aide sur l'épicerie et le bar restaurant.

Nous vous proposons de vous positionner sur des créneaux soit sur le planning épicerie soit sur le planning bar-restau selon vos affinités et vos disponibilités.

Ici le planning Epicerie [Epicerie](#)

Et là le planning Bar restau [Bar restau](#)

Si vous rencontrez des problèmes pour vous inscrire en ligne, envoyez-nous par mail ou par sms le créneau sur lequel vous souhaitez participer. On s'occupe de vous y inscrire ;)

PARTENAIRES

AIRE DE COMPOSTAGE

Aire de compostage de proximité : 348,024 kg récoltés en deux mois !

Lancée fin mars, l'expérimentation d'une aire de compostage de proximité suit son cours. Les 15 foyers participant à ce test ont déjà apporté près de 350 kg de matières organiques au BREC, à Créon. Matières qui sont ensuite transférées sur l'aire de compostage de proximité aménagée au Jardin Délices, à Saint-Genès-de-Lombaud, chez Claire Lasserre qui y produit des petits fruits rouges et des légumes destinés à la cueillette.

Cette expérimentation, d'une durée minimum de trois mois, est menée par l'Entre2Mondes, le Semoctom (syndicat de gestion des déchets) et la mairie de Créon, qui bénéficient de l'accompagnement technique de la SCIC Compost In Situ. À terme, la plateforme permettra de valoriser chaque année jusqu'à 25 tonnes de matières organiques récoltées auprès de 150 foyers créonnais. Le compost qui en résultera pourra servir aux habitants mais aussi aux agriculteurs du territoire. Et la boucle sera bouclée !

INFOS SCIC

L'Entre2Mondes a programmé son Assemblée Générale pour le 26 juin.
Si vous souhaitez participer et nous aider dans nos choix, rejoignez l'aventure !

Vous pouvez souscrire à la Scic jusqu'au 15 Juin 2021

Voici le lien : <https://www.helloasso.com/associations/l-entre2mondes/adhesions/souscription>

La phrase du mois



SE RÉUNIR EST UN DÉBUT,

RESTER ENSEMBLE EST UN PROGRÈS,

TRAVAILLER ENSEMBLE EST LA RÉUSSITE.

HENRY FORD, INDUSTRIEL ET FONDATEUR DE FORD



**Entre2mondes
SCIC**

48 bis boulevard de Verdun
33670 CREON
contact@entre2mondes.org