

Nouveau

DES VELOUTÉS DE LÉGUMES BIO À MOINS DE 3€ ?

VIVE LES SOUPES Populaires

On connaît tous l'expression « soupe populaire » mais pas forcément son histoire. Un rapide coup d'œil à ce bon vieux Wikipedia nous permet d'apprendre, pêle-mêle, que la plus ancienne de Paris date de 1894, que le médecin philanthrope Francisque-Antoine Augros a créé l'Œuvre des Soupes Populaires à Lyon ou bien encore que le terme serait apparu après le krach de 1929 alors que des millions de personnes se retrouvant sans travail y ont eu recours pour ne pas mourir de faim et de froid. On en prend bonne note même si ce qu'il convient de retenir au fond, c'est qu'on ne peut que se réjouir que de telles initiatives existent et permettent un élan de solidarité envers des personnes démunies, afin qu'elles puissent profiter d'au moins un repas chaud par jour. **Plat simple à réaliser, intéressant d'un point de vue nutritionnel et surtout économique, la soupe était toute désignée pour devenir ce plat incarnant l'accès pour tous à l'alimentation.**

Mais depuis quelques années, on ne peut que constater que celle-ci n'est plus forcément si populaire qu'elle le devrait. Lorsqu'on la réalise nous-mêmes (et on sait que ce sont les meilleures !), un simple passage chez le primeur nous permet de constater que le prix des légumes s'est envolé, sans compter le prix (climatique celui-ci) des légumes venant du bout du monde qu'on se refuse à acheter pour soutenir nos agriculteurs. Des patates et des poireaux, jusqu'à preuve du contraire, on en cultive dans notre beau pays, non ?! **Du côté du rayon des soupes industrielles, le constat est encore différent et au-delà du coût qui ne cesse lui aussi d'augmenter, ce sont surtout les recettes qui nous font un peu faire... la soupe à la grimace.**



■ Velouté Poireau, Pomme de Terre, Pois Cassé Jardin Bio étic®
Brique 1L, 2€85 - 2X33cl, 2€49

■ Velouté 9 Légumes
Jardin Bio étic®
1L, 2€85

Des exhausteurs de goût, des teneurs en sel trop élevées, une absence d'informations sur la provenance des ingrédients, des arômes... tout ça ne correspond pas forcément à la vision qu'on se fait de la soupe.

Heureusement, on peut une fois de plus compter sur Jardin Bio étic® qui, depuis sa création en 1995, a toujours eu à cœur de rendre accessible au plus grand nombre une alimentation bio de qualité. Un combat de chaque instant particulièrement salubre dans un contexte économique qui, on le sait, contraint de très nombreux français à réaliser des arbitrages quant au contenu de leur panier. **Cet hiver, ils se réjouiront en découvrant que la marque d'alimentation référente en matière d'agriculture biologique, durable et responsable dévoile une nouvelle recette de soupe venant compléter sa « sélection BIO MALIN », proposant pour rappel une large sélection de produits du quotidien à prix malin.**

Mijoté à Arras dans le Nord de la France, ce velouté a absolument tout pour plaire : bio, 100% légumes français, riche en fibres, source de protéines et auréolé d'un Nutri-Score B, on ne trouvera rien à redire à son propos. Poireau et pomme de terre, c'est un classique, mais ici, Jardin Bio étic® vient le pimper avec des pois cassés ; les pommes de terre, transformées fraîches et fournies par une coopérative à proximité de l'usine, apportent encore plus d'authenticité à ce mariage qui va régaler toutes les papilles de la famille dès la première gorgée. Quant à l'incontournable velouté 9 légumes de la marque, il nous permet d'atteindre notre quota de 5 fruits et légumes par jour en un claquement de doigts. Potirons, carottes, céleris, panais, petits pois, pommes de terre, poireaux, potimarrons et tomates, ils sont venus, ils sont tous là !



LES PRODUITS JARDIN BIO ÉTIC® SONT DISPONIBLES AU RAYON BIO DES GMS