



## Information importante

Chers clients,

Le Jardin de l'ESAT de Plourivo est actuellement engagé dans une réflexion globale sur l'organisation et les modes de commercialisation de sa production.

Dans ce cadre, nous avons pris une décision importante :

**Nous mettrons fin à notre activité de vente de paniers de légumes le 31 aout 2026.**

Cette décision n'a pas été facile à prendre. Avec une moyenne d'une trentaine de paniers distribués chaque semaine, ce mode de commercialisation ne correspond plus à notre organisation actuelle. Par ailleurs, dans un contexte de hausse des coûts de transport, nous devons également repenser nos déplacements. Certains points de dépôt, situés loin de notre lieu de production, ne concernent aujourd'hui que quelques paniers, ce qui ne permet plus d'assurer ce service dans des conditions satisfaisantes et durables.

Nous sommes conscients que cette annonce pourra décevoir certains d'entre vous, en particulier celles et ceux qui nous accompagnent depuis le début de cette belle aventure. Nous tenons à vous remercier très sincèrement pour votre fidélité, votre confiance et votre soutien constant à notre jardin, aux travailleurs de l'ESAT et à une agriculture biologique, locale et solidaire.

Ces années de partage autour de nos paniers ont été riches de rencontres et d'échanges. Elles ont contribué au développement de notre activité et à la valorisation du travail réalisé quotidiennement par les personnes accompagnées au sein de notre établissement.

Nous espérons avoir le plaisir de continuer à vous accueillir sous d'autres formes et de maintenir les liens que nous avons construits ensemble au fil du temps.

**Merci de votre compréhension et de votre précieux soutien**

Bien cordialement

Karyn BARDET  
Directrice ESAT - SATRA

## Parole de jardiniers



1<sup>ère</sup> récolte dans notre nouvelle parcelle avec notre nouvelle arracheuse à légumes !



## Composition de votre panier semaine 31

### Panier à 8€

| Qté    | Désignation                   | Origine         | PU     | Total         |
|--------|-------------------------------|-----------------|--------|---------------|
| 0,7 ×  | COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg    | FRANCE-Plourivo | 3,00 € | 2,10 €        |
| 1 ×    | TOMATE RONDE Vrac 1 kg        | FRANCE-Plourivo | 3,50 € | 3,50 €        |
| 0,25 × | TOMATE CERISE ROUGE Vrac 1 kg | FRANCE-Plourivo | 8,00 € | 2,00 €        |
| 1 ×    | CIBOULETTE 50Gr               | FRANCE-Plourivo | 1,00 € | 1,00 €        |
|        |                               |                 |        | <b>8,60 €</b> |

### Panier à 10 €

| Qté    | Désignation                   | Origine         | PU     | Total          |
|--------|-------------------------------|-----------------|--------|----------------|
| 0,7 ×  | COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg    | FRANCE-Plourivo | 3,00 € | 2,10 €         |
| 1 ×    | TOMATE RONDE Vrac 1 kg        | FRANCE-Plourivo | 3,50 € | 3,50 €         |
| 0,4 ×  | AUBERGINE Vrac 1 kg           | FRANCE-Plourivo | 4,50 € | 1,80 €         |
| 0,25 × | TOMATE CERISE ROUGE Vrac 1 kg | FRANCE-Plourivo | 8,00 € | 2,00 €         |
| 1 ×    | CIBOULETTE 50Gr               | FRANCE-Plourivo | 1,00 € | 1,00 €         |
|        |                               |                 |        | <b>10,40 €</b> |

### Panier à 15€

| Qté   | Désignation                   | Origine         | PU     | Total          |
|-------|-------------------------------|-----------------|--------|----------------|
| 0,7 × | COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg    | FRANCE-Plourivo | 3,00 € | 2,10 €         |
| 1 ×   | TOMATE RONDE Vrac 1 kg        | FRANCE-Plourivo | 3,50 € | 3,50 €         |
| 1 ×   | AUBERGINE Vrac 1 kg           | FRANCE-Plourivo | 4,50 € | 4,50 €         |
| 0,4 × | TOMATE CERISE ROUGE Vrac 1 kg | FRANCE-Plourivo | 8,00 € | 3,20 €         |
| 0,3 × | POIVRON VERT CARRE Vrac 1 kg  | FRANCE-Plourivo | 4,20 € | 1,26 €         |
| 1 ×   | CIBOULETTE 50Gr               | FRANCE-Plourivo | 1,00 € | 1,00 €         |
|       |                               |                 |        | <b>15,56 €</b> |



## BRUSCHETTAS AUX TOMATES CERISES

### INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

- 1 pain
- 250g de tomates cerises
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- 3 c-à-s de parmesan râpé
- 1 boule de mozzarella
- Poivre
- 1 feuille de papier cuisson.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 5MN**  
**TEMPS TOTAL : 35MN**

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 240° (th.8).

Laver les tomates cerise et les couper en deux.

Peler l'ail et le presser.

Laver et effeuiller le basilic.

Couper 18 tranches fines de pain.

Mixer l'huile d'olive, 6 tomates cerise, l'ail, 20 feuilles de basilic et le parmesan râpé.

Tartiner les tranches de baguette de cette préparation.

Couper la mozzarella en tranches fines.

Ajouter 3 tomates cerise et 1 tranche de mozzarella sur chaque bruschetta.

Mettre un peu de poivre et disposer les tartines sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Enfourner pour 5mn de cuisson.

Servir les bruschettas en apéritif ou accompagnées d'une salade batavia.

Besoin d'une idée de recette ?

