esatco QU'EST-CE QU'ON PEUT FAIRE ENSEMBLE ?

RESEAU COCAGNE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Parole de jardiniers

La pluie autant espérée que redoutée

« La pluie a des conséquences significatives sur les cultures maraichères, tant positives que négatives.

D'une part, l'eau est essentielle à la croissance des plantes. Une pluie adéquate favorise l'irrigation naturelle, permettant aux cultures de s'épanouir et de produire des rendements élevés. Les sols reçoivent également des nutriments grâce au lessivage, ce qui peut améliorer la qualité des récoltes.

Cependant, des pluies excessives peuvent causer des problèmes majeurs. L'excès d'eau peut entrainer une saturation du sol, provoquant des inondations qui endommagent les racines des plantes et favorisent le développement de maladies fongiques.

De plus, la pluie intense peut éroder le sol, nuisant à sa structure et a sa fertilité a long terme. Nous devons donc trouver un équilibre entre la gestion de l'eau et la protection de nos cultures pour minimiser les impacts négatifs de la pluie bretonne pour qu'au printemps, ensemble nous puisons profiter de nos beaux et bios légumes au soleil. »

Fred T.

Ce radis noir, à l'instar de nos légumes de plein champ, ne souffre pas trop de la pluie.

Autre conséquence de l'humidité : les champignons peuvent s'attaquer aux cultures sous serre. Le botrytis est alors redouté, sur les salades par exemple… Mais pas sur celle-ci !

esatco | QU'EST-CE QU'ON PEUT FAIRE ENSEMBLE ?

RESEAU COCAGNE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'écho des salades

Ces derniers jours, si la pluie battante gorge bien nos champs, elle peut aussi mettre à l'épreuve nos corps...

« Le plus dur, c'est pour les doigts, confie Nicolas en pleine récolte de betteraves avec Odilon. Quand on parle, ça aide à oublier qu'on a froid ! »

De retour à l'atelier, il faut encore laver les légumes... « Avec les gants, ça va... »
Et avec de bons sujets de discussion c'est encore mieux... excepté sur la météo !

EsatCo Site du pays de Paimpol – 02.96.55.41.30 – jardin.paimpol@esatco.fr

esatco QU'EST-CE QU'ON PEUT FAIRE ENSEMBLE ?

RESEAU COCAGNE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Composition de votre panier semaine 03

Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	COURGE BUTTERNUT Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,6 ×	CHOU DE BRUXELLES Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	3,30 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	3,50 €
0,7 ×	OIGNON ROSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,35 €	2,35 €
0,4 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,12 €
				15,37 €

Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	COURGE BUTTERNUT Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,5 ×	CHOU DE BRUXELLES Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	2,75 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,5 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	1,75 €
0,5 ×	OIGNON ROSE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,35 €	1,68 €
				10,28 €

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	COURGE BUTTERNUT Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,5 ×	CHOU DE BRUXELLES Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	2,75 €
1 ×	SALADE BATAVIA VERTE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,4 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	1,40 €
				8,25 €

esatco QU'EST-CE QU'ON PEUT FAIRE ENSEMBLE ?

RESEAU COCAGNE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LA RECETTE

CHOUX DE BRUXELLES À LA SAVOYARDE

INGRÉDIENTS

- 50 g de beurre
- poivre
- sel
- 1 kg de choux de Bruxelles
- 250 g de jambon de montagne ou de saucisses fumées
- 200 g de gruyère
- 20 cl de crème liquide

PRÉPARATION

Faire cuire les choux 20 min dans de l'eau bouillante salée.
Disposez-en la moitié au fond d'un plat beurré.

Répartissez une couche de gruyère et de jambon, puis le restant de choux et de mélange jambon-gruyère.

Arrosez de crème, salez, poivrez, parsemer de beurre et enfournez au four 10 min (thermostat 7, 210°C).

CLICK **Besoin d'une idée de recette ?**

https://esatco.cocagnebio.fr/cuisiner nos-produits

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
CUISSON : 10MN
TEMPS TOTAL : 40MN