



Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 botte de radis	1.50 €
800g P de T nouvelles	5.44 €
1 salade	1.10 €
1 botte navet primeur	2.20 €
1 botte oignons blanc	offert
Valeur du panier	10.24 €

Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 botte de radis	1.50 €
1.2 KG P de T nouvelles	8.16 €
2 salades	2.20 €
1 botte navet primeur	2.20 €
1 botte persil	1.00 €
1 botte oignons blanc	offert
Valeur du panier	15.06€





«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2017

SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

PAROLE DE JARDINIER

Après la plantation de tomates, il y a quelques semaines, nous commençons l'entretien des plants avec l'enroulage, l'égourmandage et le clipsage.

Nous accueillons un stagiaire moniteur maraîcher se prénommant Julien pour trois semaines.

Durant la semaine, je lui ai expliqué comment manipuler les plants de tomates pour les enrouler et lui montrer ce que sont les gourmands, que nous ne devons pas laisser sur les plants pour leur permettre d'évoluer de manière permanente. Les gourmands se trouvent en général entre la tige principale et une tige secondaire.

Nous voici à l'œuvre.





RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, Anne Claire vous propose sa recette ...

Ingrédients :

1/2 c à c de sel, quelques brins de persil (facultatif), poivre, 1 c à s de jus de citron,

1 grosse gousse d'ail, 3 c à s rases de moutarde douce, 3 c à c d'huile d'olive et
600g de pommes de terre primeur

Préparation :

Nettoyer les pommes de terre. Si ce sont des pommes de terre nouvelles, il suffit souvent de les passer rapidement sous l'eau et de gratter un peu la peau). Les découper en demi-lunes de tailles égales et les réserver dans un grand saladier.

Préchauffer le four à 200°C. Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail hâché finement et le sel. Verser le mélange sur les pommes de terre nouvelles et bien mélanger pour les enrober.

Déposer les pommes de terre sur la plaque recouverte de papier cuisson en les étalant le plus possible. Enfourner pour une trentaine de minutes (jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites) en les retournant à mi-cuisson.

Sortir les pommes de terre du four et les servir chaudes, parsemées de persil fraîchement haché

Tout cela peut être accompagné d'une salade vinaigrette avec petit oignons blancs émincés.



INFO DE LA SEMAINE

Comme évoqué dans la parole du jardinier, nous accueillons Julien pour trois semaines en stage, actuellement en formation BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) à Kernilien

Il est proposé dans cette formation différentes options, dont encadrant technique.

Travaillant auparavant dans le milieu du handicap psychique l'objectif était de faire le lien entre ces deux domaines et d'acquérir les compétences nécessaires pour encadrer ces personnes en maraichage.

Durant cette période, il lui a été demandé de se mettre en situation d'encadrement sur une tâche bien précise en l'occurrence l'installation d'un tunnel nantais sur une culture de tomate (comme photo ci-dessous).

Pour Julien, ce lieu de stage est vraiment représentatif des échos qu'il avait eu de cet établissement. Le bon fonctionnement est la résultante d'un véritable travail de l'équipe pluridisciplinaire qui se veut au plus proche des besoins et attentes des ouvriers.



Julien et Frederic

A très bientôt
L'équipe de l'ESAT