



## Parole de jardinier

Cette semaine, nous allons vous parler du travail du sol en plein champ et des outils nécessaires. Nous prendrons pour modèle, celui de la pomme de terre :

Tâche	Tracteur	Outil	Chauffeur
Remuer la terre	massey	<i>diable</i>	yves
Epandre du fumier	Kubota massey	<i>Epandeur à fumier Godet</i>	Yves lionel
Charruer	perso	<i>Charrue</i>	Loïc Le Poursot
Mélanger fumier + terre	fiat	<i>Herse rotative</i>	lionel

La terre est ainsi prête pour planter les pommes de terre. Nous ferons intervenir l'entraide avec Stéphane qui viendra avec sa machine pour planter. *Erwan, gweéolée, yves*



## Composition de votre panier semaine 22 :

### Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,25 ×	FRAISE GARIGUETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	3,00 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
0,4 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	2,20 €
				<b>9,30 €</b>

### Panier à 10€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,25 ×	FRAISE GARIGUETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	3,00 €
0,6 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	3,30 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
				<b>10,40 €</b>

### Panier à 15€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,25 ×	FRAISE GARIGUETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	3,00 €
0,6 ×	PETIT POIS RONDO Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	7,00 €	4,20 €
0,7 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	3,85 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
				<b>15,15 €</b>



.... Besoin d'une idée de recette ? .....  
[nos-produits](#)

<https://esatco.cocagnebio.fr/cuisiner>



## PESTO DE FANES DE CAROTTES

### INGRÉDIENTS

- Fanes de carottes
- 50g de parmesan
- 50g de graines (pignons ou tournesol)
- Huile d'olive
- 1/2 jus de citron
- 1 yaourt nature
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Ne gardez que les pluches des fanes et mettre les tiges au compost

Mixez le tout finement

Comme tous les pestos, se conserve 2 semaines au frais

Ajoutez régulièrement de l'huile d'olive pour qu'il ne sèche pas

A déguster sur des pâtes, riz, ...

**TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 5MN**  
**TEMPS TOTAL : 10MN**