



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



Bonjour à toutes et tous,

Je suis Gilles PERROT, je viens d'intégrer l'équipe du maraîchage de l'ESATCO de Plourivo. Je serai votre nouvel interlocuteur, en complément de Laurence et Benjamin, et à votre écoute ainsi qu'à l'écoute des travailleurs des serres et des champs !

Je suis arrivé le 21 juin 2021 en tant que Chargé de Commercialisation. Je vais poursuivre la vente directe en circuit ultra-court sur les points de retrait ou sur les marchés.

Je participe activement au déploiement d'une interface adhérent (abonnements, achats de paniers sur Internet). Dès le lancement, vous en serez informés par mail (ou par téléphone pour les adhérents qui n'ont pas de mail).

Toutes les suggestions seront bonnes à lire et vous pourrez me contacter par courriel à g.perrot@esatco.fr

A bientôt !



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



L'ECHO DES SALADES

L'ECHO DES SALADES

PAROLE DE JARDINIER

***Chaud, chaud !
Les courgettes, les aubergines apprécient,
Et les tomates en rougissent de plaisir !
Elles vont toutes être belles à croquer !***





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



Composition de votre panier semaine «30» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 Salade	1.10
Tomates Anc 500gr	2.10
Aubergines 600gr	2.70
1 Concombre	1.10
Tomates Cerise 300gr	1.89
Courgettes 600gr	1.68
Valeur du panier	10.57€

Notre composition de légumes est susceptible d'être modifiée en fonction de nos récoltes ... merci de votre compréhension

Panier solidaire à 8 €

LEGUMES	Tarifs en €
1 Salade	1.10
Tomates Anc 500gr	2.10
Aubergines 600gr	2.70
1 Concombre	1.10
Tomates Cerise Jaunes 300gr	1.89
Valeur du panier	8.89€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
2 Salades	2.20
Courgettes 600gr	1.68
1 Concombre	1.10
Aubergines 1kg	4.50
Tomates Anc 500gr	2.10
Tomates Cerise 600gr	3.78
Valeur du panier	15.36€



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



RECETTE DE LA SEMAINE



Aubergines au four, ail et parmesan

- Nombre de personnes : 4
- Temps de préparation : 30 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Degré de difficulté : Facile

Ingrédients

- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- brins de romarin
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 100 g de parmesan fraîchement râpé



Étapes

- Préchauffez le four à 180° (th 6). Lavez 2 aubergines, ôtez leur pédoncule, tranchez-les en deux dans le sens de la longueur. Incisez leur chair en la quadrillant. Posez-les dans un plat creux en les serrant les unes contre les autres.
- Répartissez dessus 2 gousses d'ail émincées, parsemez de brins de romarin et arrosez de 6 cuil. à soupe d'huile d'olive. Enfournez pour 30 min. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé si les aubergines dorent trop rapidement.
- 5 min avant la fin de la cuisson, parsemez de 100 g de parmesan fraîchement râpé. Dégustez-les à la cuillère, chaudes ou tièdes.