



Le radis d'hiver, une culture fort ancienne :

Il n'est pas aisé de savoir avec exactitude sous quelle forme exacte étaient cultivées ces racines charnues et croquantes à la saveur souvent piquante. De même qu'il n'est aisé de savoir avec exactitude quels sont les ancêtres de notre actuel radis : *Raphanus sativus L.*

Il semblerait cependant que ce soit à des grands-parents originaires de méditerranée orientale *Raphanus maritimus*, que nous devons nos actuels radis longs et, paradoxalement tant ils sont pourtant proches, à un ancêtre différent pour les petits radis roses : *Raphanus raphanistrum landa.*

C'est en Egypte que l'on retrouve les premières traces de sa consommation. A en croire Hérodote, les ouvriers participant à la construction de la pyramide de Kéops étaient payés en légumes. Une traduction hiéroglyphique, maintenant remise en question, aurait indiqué en plus d'un « salaire » comprenant les probables ail et oignons, des radis. Cependant, il semble plus vraisemblable qu'ils étaient en ces temps cultivés pour leur graine oléagineuse.

A n'en pas douter, les romains connaissaient et employaient les radis. L'origine du mot même vient du latin *radix*, et s'appliquait à toutes les racines en général (exceptées les carottes), et à certaines plantes bulbeuses. Cependant, il existe peu de descriptions précises de ces *radix*. Il est donc malaisé pour les historiens d'être sûrs au fil des textes anciens qui le citent, qu'il s'agisse bien d'illustrations de notre radis long, et non d'autres racines comme le raifort par exemple. Néanmoins, il est certain que sa culture en Europe remonte à l'antiquité. Selon Pline, on offrait à Delphes le radis sur un plat d'or, tandis que le navet devait se contenter du plomb !

Les végétaux voyagent, et il est intéressant d'observer les transformations naturelles ou causées par la main de l'homme qu'elles subissent. Si deux plantes sont à l'origine des radis que nous consommons, leurs pérégrinations les ont parfois fait évoluer bien différemment. Probablement arrivé au Japon au Vème siècle, le radis (*luo'bo*) y a été développé pour sa longue racine. Et quand on parle de longue racine, c'est sans comparaison avec ce que nous connaissons des classiques radis noirs : les racines de ces radis *daikon* peuvent atteindre 1m de long pour 15 kg !

Et comme les voyages parfois déforment la jeunesse, notre *Raphanus maritima* arrivé en Inde et à Java on ne sait exactement comment, est dorénavant connu sous le nom de *mougri*, et lui, est cultivé pour la taille impressionnante de ses siliques (enveloppes renfermant les graines).

L'ECHO DES SALADES

PAROLE DE JARDINIER

Un partenariat de paniers solidaires va commencer avec la mairie de Paimpol.

10 paniers hebdomadaires seront bientôt livrés en mairie. Le principe sera le même que pour les ouvriers de l'Esat, les paniers d'une valeur minimum de 8€ seront facturés 2,50€ aux bénéficiaires, la différence étant prise en charge par différents organismes et la mairie de Paimpol (CCAS).

De bons légumes bios accessibles à des personnes ayant de faibles revenus, c'est cela **Le Panier Solidaire** du réseau Cocagne !

Monsieur Frohard, directeur de l'EsatCo de Plourivo en compagnie d'Allison et Bruno sont allés montrer les paniers et ont expliqué par la même occasion la petite publication hebdomadaire de l'Écho des Salades.



Composition de votre panier semaine «50» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mâche 100gr	1.05
Pommes de terre de conservation Allians 1kg	2.20
Carottes 600gr	2.10
Échalotes 300gr	1.50
Poireaux 500gr	1.50
Oignon Jaune 800gr	2.32
Valeur du panier	10.67€

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

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mâche 200gr	2.10
Pommes de terre de conservation Allians 1,3kg	2.86
Carottes 1,2kg	4.20
Échalotes 300gr	1.50
Poireaux 500gr	1.50
Oignon jaune 1kg	2.90
Valeur du panier	15.06€

Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Mâche 100gr	1.05
Pommes de terre de conservation Allians 1kg	2.20
Oignon jaune 800gr	2.32
Échalotes 300gr	1.50
Poireaux 500gr	1.50
Valeur du panier	8.57€



RECETTE DE LA SEMAINE



Tarte aux poireaux et carottes

Temps : Préparation 15 min, Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de carottes
- 1 poireau
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 rouleau de pâte feuilleté surgelé
- 1/4 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 200 g de crème fraîche
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin

Préparation :

1. Laissez décongeler la pâte feuilletée. Épluchez les carottes et coupez-les en fines rondelles. Lavez le poireau et coupez-le en rondelles.
2. Faites blanchir les carottes pendant 3 minutes dans de l'eau salée, ajoutez le poireau et laissez bouillir pendant 1 minute. Égouttez.
3. Rincez le moule à l'eau froide et ne le séchez pas. Foncez le moule avec la pâte feuilletée. Et disposez les légumes dessus.
4. Mélangez la crème avec les œufs, salez et poivrez et versez sur les légumes.
5. Parsemez les pignons de pin et faites cuire au four chaud à 180 ° pendant environ 20 minutes.