

INFORMATION :

Le printemps s'annonce tous les après-midis avec des températures supérieures à 10°. La nature s'éveille, et c'est un bonheur de réentendre le chant des oiseaux.

Malheureusement, il va falloir aussi continuer de subir les assauts des frelons asiatiques. A l'apiculture, Rénaud avec Lucie, Romuald, Frédéric et Mickaël commencent à préparer les ruches, mais également les pièges à frelons.

En rappel ci-dessous, voilà comment s'y prendre en bricolant simplement :

Faire son piège à frelons asiatiques soi-même

Fabriquer un piège 100 % récup'

Une action préventive précoce plutôt que curative cet été

La période de février à avril est cruciale pour intervenir en piégeant les futures reines... Et pourquoi pas, avec un piège à faire soi-même !

Pas besoin de faire compliqué ! Vous prenez une bouteille d'eau en plastique, vous en découpez le haut ; vous mettez cette partie à l'envers de façon à avoir une sorte d'entonnoir. Ensuite, vous prenez une seconde bouteille que vous encastrez sur le dessus".



Faire attention au nid !

Ne vous approchez jamais d'un nid habité : le frelon présente un danger, surtout près de son nid. Les nids peuvent se trouver dans des endroits protégés comme dans le garage, la cabane à outils, le rebord d'une véranda ou d'un balcon.

Si vous en observez un, appelez un professionnel pour le détruire.

Comment reconnaître le frelon asiatique ?

Le frelon asiatique se multiplie et est un prédateur de nos abeilles mais aussi un danger pour nous.

Il ne faut pas le confondre avec le frelon européen (appelé aussi "Crabos") qui, lui, est peu agressif avec l'homme, sort à la tombée de la nuit, a le corps jaune et la tête rouge et noire.

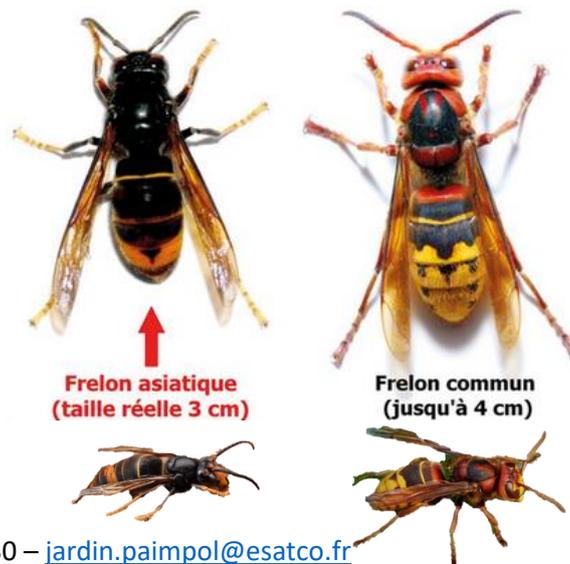
L'appât recommandé ? Alcool et sucre

L'alcool et le sucre, les frelons asiatiques en sont friands (contrairement aux abeilles), et ce, quel que soit l'alcool et quel que soit le sucre (pas de miel, bien sûr, cela attirerait les abeilles...).

Vin blanc, bière, sirop de grenadine, cassis... à chacun son cocktail qui fera mouche ! "Là-encore, faire simple. J'utilise du panaché et l'efficacité est prouvée depuis de nombreuses années !".

Où l'installer ?

"S'il reste un nid de frelons asiatiques de l'an passé dans votre jardin, commencez par-là, car c'est ici que les fondatrices vont venir ». Selon la taille de votre jardin, placez un ou plusieurs pièges. Calez-les bien pour éviter qu'un animal ne les renverse. On peut les suspendre à un arbre ou les poser. Les nids primaires se développent à hauteur d'homme, d'enfant même (sous une table, le toit d'un garage, dans une haie...). Enfin, quand le liquide commence à être pâteux, c'est le moment de le changer.



L'écho des salades

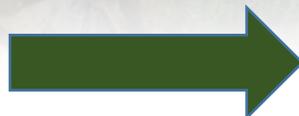
Parole de jardinier

Les petits matins sont bien frisquets, carottes et pommes de terre nouvelles sont bien protégées. C'est au moment du lever de soleil que la gelée peut abimer nos plantations, même si elles sont sous serres. Un voile P17 sera le meilleur moyen de s'en prémunir.

Au petit matin deux ouvriers de l'Atelier « Jardin – Espaces verts », Jean-François et Ludovic, notre stagiaire, s'affairent à nettoyer les bords de route et les abords de dépendances. Ils sont deux à avoir rejoint le maraîchage pendant que leurs collègues sont en vacances !



Voici les premières fleurs
sur nos fraisiers !



Composition de votre panier semaine «08» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade 1 pièce	1.10
Chou de Bruxelles 600gr	2.70
Chou rouge lisse 1kg	2.50
Courge Spaghetti 1kg	3.00
Radis bleu d'Automne 300gr	0.84
Valeur du panier	10.14€

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

Panier solidaire à 8€

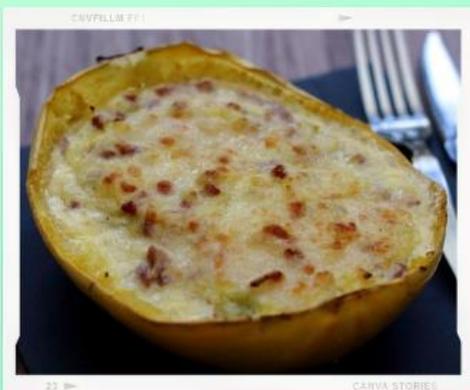
LEGUMES	Tarifs en €
Salade 1 pièce	1.10
Chou-fleur 1 pièce	2.00
Chou de Bruxelles 400gr	1.80
Courge Spaghetti 1kg	3.00
Radis bleu d'Automne 300gr	0.84
Valeur du panier	8.74€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade 1 pièce	1.10
Oignon jaune 500gr	1.45
Chou-fleur la pièce	2.00
Chou de Bruxelles 800gr	3.60
Chou rouge lisse 1kg	2.50
Courge Spaghetti 1,2kg	3.60
Radis bleu d'Automne 400gr	1.12
Valeur du panier	15.37€



RECETTE DE LA SEMAINE



COURGE SPAGHETTI A LA CARBONARA

INGRÉDIENTS

- 1 courge spaghetti
- 2 oignons
- 200 g de lardons
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 100 g de parmesan
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H10MN
TEMPS TOTAL : 1H25MN

PRÉPARATION

Cuire la courge spaghetti entière dans une casserole environ 1h ou 30 min dans une cocotte-minute.

Ensuite la couper en deux dans le sens de la longueur, enlever les graines et tirer la chair avec une fourchette.

Laisser égoutter.

Dans un wok ou une poêle, faire revenir les lardons et les oignons, mettre les spaghettis de courge et ajouter la crème.

Saler et poivrer et enfin saupoudrer de parmesan.