



Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
250g de tomates cerises	1.57
700g de haricots verts	4.55
700g de tomates rondes	2.10
400g d'oignons rouge	1.34
1 poivron verts	0.54
Valeur du panier	11.20 €



Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
2 salades	2.20
500g de tomates cerises	3.15
800g de haricots verts	5.20
1.2 kg de tomates rondes	3.60
1 poivron vert	0.54
500 g d'aubergines	1.80
Valeur du panier	16.49€



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2017

SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

PAROLE DE JARDINIER

L'été,

Pour beaucoup d'entre nous c'est la période des congés d'été... une partie de l'équipe maraîchage va terminer sa troisième semaine de congés, pour d'autres c'est le début...

Pendant juillet et Août, une équipe assurera l'entretien des cultures, récolte, marché, vente directe. En effet comme vous le savez c'est la période haute, les récoltes battent leurs pleins. (Tomates de toutes formes, poivrons, aubergines, haricots verts.) Il faut réussir à associer ces récoltes et le désherbage des carottes, le binage des cultures en place (poireaux, betteraves.).

Et cette année en plus l'arrosage, le manque d'eau comme je vous en ai parlé dernièrement se fait sentir... Alors si on faisait « la danse de la pluie »

Laurence





RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, **SALADE GRECQUE AU CONCOMBRE ET À LA TOMATE**

Ingrédients :

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès
- Herbes de Provence, menthe fraîche
- Sel, poivre
- Olives noires
- 200 g de feta
- 1 Concombre 1 poivron jaune
- 1 oignon rouge
- 500 g de Tomates cerise



Préparation :

ÉTAPE 1 :

Couper les Tomates cerise de France en deux. Tailler le Concombre de France en lanières à l'aide d'un couteau économe, jeter les pépins.

Couper le poivron en rondelles et jeter les pépins.

Émincer l'oignon rouge.

ÉTAPE 2 :

Couper la fêta en cubes.

Mélanger tous les ingrédients, arroser avec l'huile et le vinaigre.

Saler, poivrer, ajouter les olives et les herbes aromatiques.

Bon appétit !



INFO DE LA SEMAINE

Le rucher des 2 rivières



Depuis plus d'un an certains d'entre nous volontaires se rendent sur le rucher des 2 rivières vêtu de la tenue d'apiculteur pour y vérifier dans un premier temps le comportement des abeilles, mais aussi le stock de miel et le suivi des œufs, pour se faire nous devons ouvrir la ruche, soulever les cadres pour pouvoir vérifier la population.

En lien avec les ouvriers d'Emeraude ID de Lannion et de M DUCOUROY qui nous forme à l'Apiculture, dans le cadre d'un transfert de compétences nous apprenons le métier théorique d'apiculteur, leurs histoires, leurs maladies, leurs races, leurs « ennemis » (frelons asiatiques, le varroa).

Cette formation nous permet d'étendre nos compétences, d'échangez nos pratiques mais aussi de rencontrer des personnes qui partagent la même passion que nous ... Nous espérons avoir une récolte en septembre 2017 ! à suivre



Aurélien et Romuald