

La Feuille de Choux

Semaine 29 – Année 2020



Le Pays fait son jardin



Réseau Coccagne



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Chicorée rhodos	1.10€/p.	1	1.10€
Concombre	1.50€/p.	1	1.50€
Courgettes	3.00€/kg	1 kg	3.00€
Haricots beurre OU Tomates	7.00€/kg 4.50€/kg	600g ou 930g	4.20€
laitue	1.10€/p.	1	1.10€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			10.90€

Point sur le solde de cette semaine 29

Les paiements et éventuels achats de légumes de la fin de semaine dernière et de cette semaine n'étant pas pris en compte au moment de l'impression de cette feuille de choux, votre solde indiqué n'est peut être pas à jour. Il le sera la semaine prochaine !

Désolé pour le désagrément occasionné.

L'équipe du Jardin

Coup d'œil sur le jardin

Depuis la semaine dernière et jusqu'à la rentrée des classes, les équipes travaillent **en horaires d'été soit 7h-15h**, ce qui leur permet de travailler le matin à la fraîche, tout particulièrement sous les serres !

Pensez-y si vous avez oublié votre panier le vendredi et que vous passez le lundi au Jardin : après 15h, il n'y aura plus personne sur le site !

Cette année la production de concombres et de courgettes est bien moindre que l'année dernière... Cela est peut être dû au manque de soleil et aux attaques de pucerons. Espérons que cela change dans les semaines à venir !!

Vente directe ouverte à tous

Compte tenu de l'absence de bon nombre d'adhérents, partis en congés d'été, et des surplus de légumes ainsi rendus disponibles, **nous ouvrons notre petit marché au public tous les vendredis de fin Juillet à fin Septembre, de 10h à 19h.**

N'hésitez pas à passer le message à vos amis, voisins, familles... Faites-leur découvrir les bons légumes de notre Jardin !

Bio, local, de saison et solidaire, les arguments ne manquent pas !



Période d'adhésion

Septembre 2019 – 15 Mars 2020

Horaires de distribution

Le Theil	jeudi 12h - 14h vendredi 9h30 - 19h
La Guerche	vendredi 11h - 19h
Zanzé	mardi 15h - 18h30
Vitré	mardi 16h - 19h



Le Relais pour l'Emploi
Ensemble, pour l'Économie, trouver des solutions

Siège social

6 rue Louis Pasteur
35240 Retiers
02 99 43 60 66
paniers@lerelaispourlemploi.fr

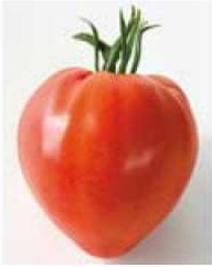


Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen

Site de production

La Rigaudière
35240 Le Theil-de-Bretagne
www.lerelaispourlemploi.fr

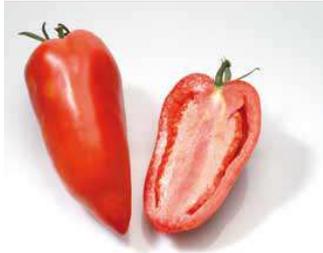
MEMENTO DE NOS VARIETE DE TOMATES



Cœur de Bœuf rose

Variété semi tardive (80 à 100 jours) produisant des fruits roses de très gros calibre en forme de cœur. Sa chair délicieuse et juteuse, contient peu de graines.

Usage culinaire : soupe, salade, confitures, gelée ou gaspacho...



Andine Cornue

Tomate en forme de piment, appelée aussi cornue des Andes. Cette variété rustique a été rapportée il y a quelques années de la Cordillère des Andes par un collectionneur français. Saveur forte de tomate et chair dense, sans graines et sans jus.

Usage culinaire : En salade. Idéale pour les coulis et pour confire.



Tomate Brandywine

De couleurs et de formes différentes, leur parfum et saveur vous feront découvrir le plaisir du goût retrouvé. Les fruits de cette variété sont légèrement cotelés de 150 à 200 g de couleur rose rouge à chair fine, juteuse, dense, douce, au goût raffiné et vineux.



Cindel

Variété à très beaux fruits remarquables par leur couleur au stade mature rouge vif, sa haute teneur en jus et leur goût légèrement acidulé. Bonne qualité gustative.

Usage culinaire : se déguste crue (en salade et assaisonnée de vinaigrette) ou cuite (farci, à la poêle ou en coulis).



Black cherry (cerise noire)

Cette variété de mi-saison originaire des USA produit de belles grappes de tomates-cerises d'environ 20g, de couleur pourpre. Les plantes sont vigoureuses et productives.



Capriccio

Type cerise allongée (mini Roma) à fruits ovoïdes alliant productivité et saveur. Fruit de très belle coloration, rouge brillant, d'excellente qualité gustative. Poids moyen 8 à 10g.

Usage culinaire : Pour apéritifs, salades, cocktails.



Green envy

La Tomate Green Envy fait partie de ces tomates demeurant vertes à maturité. Ses petits fruits ovoïdes vert émeraude en forme d'œuf de pigeon ont un goût délicieusement sucré. Ils apportent une touche colorée aux traditionnelles salades de tomates rouges.