

Attention modification des distributions pour les Portes ouvertes :

Les Jardins du Breil vous invitent aux Portes ouvertes le **samedi 21 septembre 2019, de 10h à 17h.**

A cette occasion vous pourrez **venir composer votre panier de légumes** avec l'aide des salariés en insertion.

Les paniers du jeudi 19 septembre ne seront donc pas distribués sur les lieux de dépôt mais à venir chercher directement aux Jardins du Breil lors de la porte ouverte le 21/09/2019.

Si, pour l'occasion, vous voulez plus de légumes, un marché sera aussi prévu.

Possibilité de commander des caissettes de bœuf bio

Lors des portes ouvertes, un marché de producteur est prévu.

Pour l'occasion Samuel et Mathilde Duguepeyroux du GAEC de la reine des prés à Gahard seront présents pour distribuer des caissettes de viande de bœuf bio.

Deux types de caissettes d'environ 7 à 8 kilos seront proposées:

-Caissette complètes: toutes les parties du bœuf à 15€/Kg

-Caissette sans les parties avant, à 20€/kg. Il n'y a donc pas de pièce à bouillir dans cette caisse, uniquement des pièces à cuisson rapide

Les commandes sont à passer au plus tard le 9 septembre et seront à retirer lors de la porte ouverte.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes
Année 2019 — Semaine 35

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Piment de Cayenne	lot	II	1.10	1	1.10		
Aubergine	Kg	II	4.10	0.2	0.82	0.55	2.26
Courgette	Kg	II	2.50	0.6	1.50		
Poivron	Kg	II	4.00			0.6	2.40
Salade	Pièce	I	1.20	1	1.20	1	1.20
Tomate paola	Kg	III	2.80	0.6	1.68	0.7	1.96
Pomme de terre	Kg	III	1.90	0.8	1.52		
Oignon rose	Kg	III	2.70	0.35	0.94	0.5	1.35
Tomate cerise	Kg	II	6.80	0.2	1.36	0.2	1.36
					8.61		13.53

Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)



Pour annuler un panier

Avant le lundi 8h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr
- un coup de fil : 02 99 54 52 71
- sur votre espace adhérent sur le site internet



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Info sur les tomates et concombres : nous vous conseillons de laisser mûrir les tomates quelques jours, elles seront meilleures! Certains concombres ont la peau un peu amère, en raison des attaques d'acariens sur les plants. Ils sont comestibles quand même, mais il est préférable de les éplucher.

Attention il n'y a pas que du poivron!! Juste un petit avertissement, nous vous avons glissé des piments rouges dans le panier de cette semaine. Astuce de Pierre-Damien notre bénévole sur le chantier qui a vécu aux Antilles: ce sont les graines qui sont piquantes, si vous voulez atténuer le gout, mettez les entiers dans votre plat sans les couper.

Nouvelles des jardins: Nous avons pu investir dans une petite arracheuse à pomme de terre pour la récolte de cette année. Ceci va nous faciliter la tâche car nous nous faisons prêter ce matériel les années précédentes.

Nous avons aussi pu investir dans un camion neuf grâce à une subvention venant d'un fonds de solidarité de EDF.

Sinon la récolte des oignons de l'année est en cours et devrait être finie dans la semaine.