

**Attention modification des distributions pour la porte ouverte:**

**Portes ouvertes le samedi 21 septembre**

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

Nous vous invitons aussi à **venir composer votre panier de légume** avec l'aide des salariés en insertion.

Vous pourrez ainsi **choisir** ce que vous voulez dans **votre panier** en fonction des légumes disponibles jusqu'à la hauteur du prix d'un panier habituel.

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

**Les paniers du mardi 24 septembre ne seront donc pas distribués au lieu de dépôt mais à venir chercher sur les jardins du Breil lors de la porte ouverte le 21/09/2019.**

**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	0.4	1.64	0.6	2.46
Blette	Kg	II	2.90	0.7	2.03	0.9	2.61
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			0.3	0.84
Tomate ancienne	Kg	I	3.80			0.4	1.52
Pomme de terre	Kg	III	1.90	0.8	1.52		
Persil	Botte	II	1.20			1	1.20
Tomate cerise	Kg	II	6.80	0.15	1.02	0.2	1.36
					<b>8.56</b>		<b>13.59</b>

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](mailto: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](http://www.jardinsdubreil.fr)

**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 goût, 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 fond de solidarité de EDF.

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