

Des pizzas au feu de bois pour les Portes ouvertes avec « Le Pain qui Court »

« Le Pain qui court » est une association visant à sensibiliser les consommateurs aux filières payannes et à une alimentation plus responsable et de qualité.

Comment ? En organisant des événements et ateliers participatifs autour du pain et du levain, grâce à son four mobile.

Pour les Portes ouvertes, l'association sera là pour animer **un atelier participatif de fabrication et cuisson de pizzas**, qui seront garnies avec les légumes des Jardins du Breil,

Chacun.e pourra mettre la main à la pâte !

Pour une heure, une demi-heure ou 10 minutes, vous pourrez apprendre à pétrir la pâte à pizza, aider à couper les légumes, garnir les pizzas, etc. !

En particulier nous aurons besoin de mains le matin entre 10h et 12h !!

Les pizzas seront ensuite vendues à prix libre, entière ou à la part.

Nous vous conseillons d'amener un petit pique-nique en complément

Un petit coup de main pour les Portes ouvertes

Avis aux bonnes volontés pour l'organisation de nos Portes ouvertes du samedi 21 septembre.

La préparation en amont est assurée par nous : salariés des Jardins, salariés du chantier Environnement, et équipe encadrante, mais nous aurons besoin de coups de main le jour J !!

Plusieurs postes peuvent être envisagés:

- ⇒ Aide à la pesée et à la vente des légumes
- ⇒ Aide sur certaines récoltes
- ⇒ Préparation des pizza
- ⇒ Aide à la buvette
- ⇒ Installation au début et rangement à la fin.

Vous pouvez donner un coup de main pour 1 ou 2 heures simplement, et c'est une bonne occasion de faire davantage connaissance avec l'équipe des Jardins.

Si vous êtes motivé.e, merci de nous contacter sur le mail des jardins.

Un grand merci !!

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes
Année 2019 — Semaine 37

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Courge potimarron	Kg	III	2.70	0.9	1.08	1.2	3.24
Aubergine	Kg	II	4.10			0.45	1.84
Poivron	Kg	II	4.00			0.3	1.20
Salade	Pièce	I	1.20	1	1.20	1	1.20
Tomate paola	Kg	III	2.80	0.6	1.68	1	2.80
Tomate ancienne	Kg	II	3.80	0.3	1.14	0.5	1.90
Basilic	Botte	II	1.20	1	1.20		
Tomate cerise	Kg	II	6.80	0.15	1.02	0.2	1.36
					8.67		13.55

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

C'est la saison du potimarron !

Les premiers potimarrons arrivent dans les paniers cette semaine : vous pouvez les conserver jusqu'au mois de décembre, dans un endroit sec entre 13 et 20°.

Nous en avons beaucoup dans le champ et préférons donc commencer à les vendre dès maintenant, avant qu'ils ne soient mangés par des rongeurs et car nous n'aurons pas assez de place pour tout stocker.

Nouvelles des jardins

Les Jardins sont un peu en sous-effectif en ce moment, ce qui annonce des semaines plus chargées.

Plusieurs personnes sont parties très récemment, soit pour un autre emploi ce qui est toujours une bonne nouvelle, soit pour des raisons de santé ou familiales. Un nouveau salarié recruté la semaine dernière a finalement décidé de ne pas rester.

Nous allons donc lancer de nouveaux recrutements.