

Programme des portes ouvertes de samedi à par- tir de 10h jusqu'à 17h.

Pour les Portes ouvertes, l'association « **le pain qui court** » 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 !

L'association « **la Clef** » sera aussi présente pour une animation pour les grands et les petits autour du monde des insectes et des **hôtels à insecte**.

Des **visites guidées** des jardins seront organisés et partiront **toutes les heures**.

Il y aura aussi la possibilité de venir mettre la main dans la terre et **planter des jeunes pousses de mesclun** ou des épinards.

Enfin une animation est en préparation pour que vous puissiez **tester la planteuse attelée** derrière le tracteur.

Vous pourrez aussi venir **préparer votre panier** avec l'aide des salariés et même prendre quelques légumes en plus sur notre stand du marché.

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 38

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Echalote	Kg	III	5.80	0.1	0.58	0.15	0.87
Courgette	Kg	II	2.50			0.5	1.25
Pomme de terre	Kg	III	1.90	0.8	1.52	0.9	1.71
Aubergine	Kg	II	4.10			0.5	2.05
Salade	Pièce	I	1.20	1	1.20	1	1.20
Tomate paola	Kg	III	2.80	0.8	2.24	0.8	2.24
Tomate ancienne	Kg	II	3.80	0.5	1.90	0.8	3.04
Persil	Botte	II	1.20			1	1.20
Tomate cerise	Kg	II	6.80	0.15	1.02		
					8.46		13.56

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

Nouvelles des jardins

Vous avez peut être pu le lire ce week-end dans le journal, les tas de compost de la plate-forme de tri à côté des jardins ont pris feu.

Il n'y a aucun dégât sur les jardins, juste une forte odeur de brûler et un peu de fumée.

Rien de grave.

Sinon, nous sommes actuellement en train de préparer toutes les serres pour l'hiver. Il faut donc désherber les bords de serres, travailler le sol, apporter du compost, affiner les mottes de terres, poser la bâches contre les mauvaises herbes et enfin planter.

Sinon le 2ème grand chantier du moment est la récolte de pomme de terre. La récolte s'annonce longue mais plutôt fructueuse.