

Blette à la provençale

1 bouquet de blettes, 15 olives noires, 1 échalote, 2 gousses d'ail, 210 gr de coulis de tomates, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, Sel, Poivre, Herbes de Provence

Laver et sécher les blettes. Les découper finement.

Eplucher l'ail et l'échalote, puis les émincer.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle ou un wok. Mettre les blettes finement découpée (feuilles et tronc) avec l'ail et l'échalote émincés. Remuer à l'aide d'une spatule en bois et une fois cuits, baisser la température.

Ajouter le coulis de tomates, les herbes de Provence et l'huile d'olive. Saler, poivrer et mélanger. Laisser mijoter 15 minutes à couvert.

Sauce à la crème et aux oignons blancs

Une recette simple pour valoriser comme il se doit l'oignon blanc dans son intégralité (bulbe et surtout les fanes!)

Une botte d'oignon blanc, de la crème fraîche, sel, poivre

Rincer les oignons blancs rapidement. Emincer finement le bulbe et les fanes. Les racines peuvent être conservées, revenues à la poêle avec du beurre. A saupoudrer au dernier moment sur la sauce pour apporter du croustillant.

Mélanger dans un bol la crème avec l'oignon émincé, salez, poivrez, garder au frais.

La sauce peut accompagner des viandes, poissons, des crudités coupées en bâtonnets, ou à manger avec du pain pour les gourmands!



Cofinancé par
l'Union européenne



**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 www.jardinsdubreil.fr

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 14

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre	2.20€/kg	0.6	1.32	Radis noir	2.60€/kg	0.65	1.69
Oignon blanc	2.50€/b	1	2.50	Pomme de terre	2.20€/kg	1.0	2.2
Radis rose	1.40€/kg	1	1.40	blette	2.50€/b	1	2.50
Blette	2.50€/b	1	2.50	Radis rose	1.40€/b	1	1.40
Salade	1.30€/p	1	1.30	Salade	1.30€/p	1	1.30
			9.06	Persil	1.30€/b	1	1.30
				Pois mangetout	11.5€/kg	0.14	1.61
				Oignon blanc	2.50€/b	1	2.50
							14.50

Pommes de terre : variété rosabelle, chair tendre

L'eau, un bien précieux.

Nous vous avons régulièrement parlé de la gestion délicate de l'eau sur l'exploitation. Pluies irrégulières, sécheresse, nappes phréatiques dont le niveau reste bas. De nombreuses questions se posent : comment adapter nos pratiques culturales? Modifier les dates de plantations et semis? Cultiver de nouvelles espèces nécessitant moins d'eau? Nous sommes encore en période d'adaptation et cherchons toujours les réponses à ces problèmes, chaque année étant différente.

L'occasion pour nous de revenir sur l'actualité et les conflits autour de l'eau.

Mégabassines, kezako?

Les mégabassines sont de gigantesques ouvrages de stockage d'eau destinés à répondre aux besoins de l'agro-industrie en période estivale. Il s'agit d'énormes bassins artificiels, plastifiés et imperméables. Elles sont censées être remplies durant la période hivernale afin de permettre aux agriculteurs et agricultrices de continuer à irriguer leurs cultures lors des périodes de sécheresse et de fortes tensions sur la demande en eau. Elles posent problème car pour les remplir l'eau est pompée directement dans les nappes phréatiques qui peinent pourtant à se reconstituer. Les cours d'eau en seront également impactés. Par ailleurs, en surface, l'eau subit une évaporation de 20 à 60%! (source Greenpeace)

Enfin, l'eau des mégabassines sera avant tout utilisée pour des cultures gourmandes en eau telles que le maïs, majoritairement destiné à l'élevage industriel.

Les opposants à ces ouvrages avancent l'idée d'une modification des pratiques agricoles intensives pour répondre au manque d'eau. Il existe en effet des systèmes d'élevage « 100% herbe » pour nourrir les troupeaux, ne nécessitant pas d'irrigation, et avec des animaux principalement en plein air. Des perspectives plus respectueuses de l'environnement à encourager!