

## Livraisons été 2023

	Juillet			Août		
N° semaine dépôt	28	29	30	31	32	33
Maison Bleue				Paniers à venir chercher aux Jardins		
CS Longs Prés				Paniers à venir chercher aux Jardins		
Bellangerais				Paniers à venir chercher aux Jardins		
Bar à Mines				Paniers à venir chercher aux Jardins		
Beltane					jardins du breil	
Bar Aviation				Paniers à aller chercher aux à la Rennes du Bal		
Pie muette				panier à aller chercher à carrefour 18		
Rennes du bal	*	*			jardins du breil	
A table Capucine						
Carrefour 18				Paniers à aller chercher à carrefour 18		
maison du ronceray						

\* attention les points de dépôts seront fermés les 14/15/16 juillet merci de bien venir chercher les paniers le jeudi

livraison normale

si votre dépôt n'est pas mentionné cela signifie qu'il ne ferme pas

Dépôt Fermé



RENNES MÉTROPOLE



Cofinancé par l'Union européenne



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

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 28

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate paola	3.30€/kg	0.7	2.31
courgette	3.00€/kg	0.4	1.20
Poivron	4.40€/kg	0.4	1.60
salade	1.30€/p	1	1.30
Aubergine	4.40€/kg	0.6	2.64
			<b>9.05</b>

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate paola	3.30€/kg	0.7	2.31
Tomate cerise	8.20€/kg	0.2	1.64
Salade	1.30€/p	1	1.30
Tomate ancienne	4.40€/kg	0.5	2.20
basilic	1.30€/p	1	1.30
Pomme de terre nouvelle	3.50€/kg	0.55	1.93
Aubergine	4.40€/kg	0.5	2.20
concombre	1.70€/p	1	1.70
			<b>14.64</b>

La rue s'est remplie de tomates midi, été, la lumière se coupe en deux moitiés de tomate, dans les rues le jus coule. En décembre\* la tomate se déchaîne, envahit les cuisines, s'introduit dans les repas

s'assied calmement sur les buffets, parmi les verres, les beurriers, les salières bleues. Elle a une lumière propre, une majesté bénigne. Nous devons, par malheur, l'assassiner : le couteau plonge dans sa pulpe vivante,

c'est un rouge viscère, un soleil frais, profond, inépuisable, elle emplit les salades du Chili, elle se marie allégrement avec le clair oignon et pour fêter ça on laisse tomber l'huile, fille essentielle de l'olivier, sur ses hémisphères entrouverts,

le poivre ajoute son encens le sel son magnétisme : ce sont les noces du jour, le persil plante ses banderoles les patates bouillent vigoureusement, le rôti frappe de son arôme à la porte, c'est le moment, allons!

Et sur la table, à la ceinture de l'été, la tomate, astre de terre, étoile répétée et féconde, nous montre ses circonvolutions, ses canaux, l'insigne plénitude et l'abondance sans noyau, sans cuirasse, sans écailles ni arêtes, nous livre le régal de sa chaleur fougueuse et la totalité de sa fraîcheur.

Pablo Neruda, *Odes Elémentaires*, voir le P'tit Bio semaine 8, 2023.

\* décembre est l'été au Chili