

## Salade de navets et oignons nouveaux.

500 g de Navets nouveaux, 4 ou 5 c.a.s d'huile d'olive, 1 botte d'oignons blancs nouveaux, vinaigre de cidre, sel, poivre

Laver les navets et couper en tranches fines de 2 mm sans les éplucher. Dans un saladier mettre de l'huile d'olive mélangée avec les oignons blanc et leurs tiges hachées fin et une cuillère à soupe de vinaigre de cidre, sel et poivre. Mélanger cet assaisonnement avec les navets et laisser mariner une nuit au réfrigérateur. Vous pouvez ajouter quelques champignons juste avant de servir parsemés d'origan (très finement hachée).

## Salade tiède de chou fleur, vert de blettes et pois chiches

13 cannelloni, 1 botte de blette, 250g de ricotta, 1 gousse d'ail, 2CS d'huile d'olive, conté, sel, poivre

Pour la sauce tomate: 66cl de coulis de tomate, 1grande boîte de concentré de tomate, 1 boîte d'oignon blanc, du bouillon de légume, herbes de Provence

On s'attaque d'abord à la sauce tomate, qui mijotera le temps de préparer les blettes et les cannelloni. On émince les oignons et on émince dans 1CS d'huile d'olive. On ajoute ensuite le coulis de tomate, le concentré, on délaye et on rallonge avec un peu de bouillon de légumes. On veut la sauce très fluide/ liquide, car les cannelloni cuiront en la « buvant », Reste à assaisonner.

On pèle et on émince maintenant l'ail très finement. On prélève les feuilles de blettes. On les lave et on les essore comme de la salade, on les coupe en fines lanières. On fait chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. On y fait revenir l'ail, on ajoute ensuite les blettes. On les fait suer jusqu'à ce qu'elles « tombent » bien. Lorsque c'est le cas, on coupe le feu et on ajoute la ricotta dans la sauteuse chaude. On l'écrase, on mélange bien, on poivre et pour éviter de se brûler les pattes en garnissant les cannelloni, on transfère la farce dans un saladier qu'on laisse légèrement tempérer.

Vient alors LE moment de farcir les cannelloni. Ici on ne se pose pas de question, on y va avec les doigts ! Et on ne cherche pas à trop les remplir, on risquerait de les casser !

On préchauffe le four à 210°C.

On nappe le fond d'un plat à gratin de sauce tomate. On y range les cannelloni farcis en rangs d'oignons sur le fond de sauce tomate, on arrose ensuite du reste de coulis, en s'assurant que tous les cannelloni baignent (on saupoudre le plat de fromage râpé et on enfourne pour une vingtaine de minutes, à surveiller !



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 13

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.30€/p	1	1.30
Navets nouveaux	2.40€/p	1	2.40
Pomme de terre	2.20€/kg	0.9	1.98
carotte	2.75€/kg	0.55	1.51
Oignons nouveaux	1.80€/p	1	1.80
			<b>8.99</b>

carottes : provenance Finistère  
Pomme de terre: Allians (Finistère)

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.30€/p	1	1.30
Navets nouveaux	2.40€/p	1	2.40
Oignons nouveaux	1.80€/p	1	1.80
Chou-fleur	2.30€/p	1	2.30
Radis rose	1.70€/p	1	1.70
Betterave cuite	4.80€/kg	0.55	2.64
Blette	2.50€/p	1	2.50
			<b>14.64</b>

### NON AUX LÉGUMES BIO PRODUITS A CONTRE SAISON SOUS SERRES CHAUFFÉES :

**2019:** les professionnels français, dont la FNAB se mettent d'accord pour encadrer cette pratique du chauffage des serres en restreignant la commercialisation de légumes produits sous serres chauffées, justifiant ce cadrage par les grands principes de l'AB : saisonnalité, économie, durabilité, sobriété.. Les cultures bio sous serres chauffées ne sont pas interdites mais leurs produits ne doivent pas arriver sur les étals avant le 1er mai avec l'étiquette AB.

**2023:** A force de pression, les coopératives légumières artisanes d'une industrialisation de la bio parviennent à leur fin, en saisissant le Conseil d'Etat, qui leur donne raison en abrogeant la disposition interdisant la commercialisation des légumes bio cultivés sous serres chauffées avant le 1er mai.

A nouveau en 2024 et suite à la décision du Conseil d'Etat ré-autorisant la vente de légumes d'été bio produits sous serres chauffées, du 15 mars au 15 avril, le réseau des Agriculteurs bio de Bretagne se mobilise

Autoriser les serres chauffées en bio revient à nier les grands principes de la BIO en: ne respectant pas les cycles naturels de production, ni la saisonnalité, n'utilisant pas de manière responsable les ressources énergétiques, détériorant la fertilité des sols sur le long terme, mettant en danger la biodiversité, la qualité de l'air

Déréglementer le chauffage des serres en bio vise simplement à **satisfaire les impératifs économiques des coopératives de légumes intensives faisant perdre tout repère saisonnier aux consommateurs-rice-s.**

L'arrivée massive de ces tomates produites sous serre chauffée provoque un effondrement du marché : la saison des tomates débute avec des prix très bas, non rémunérateurs et des difficultés à relancer les prix ensuite.

À la recherche d'une bio toujours plus cohérente et exigeante, notre réseau d'agriculteurs et agricultrices bio milite pour une évolution positive du cahier des charges.