

Carottes primeurs glacées au miel

10 petites carottes primeurs, 1 cuillère à café d'huile d'olive, 1 noisette de beurre, 1 poignée de thym frais, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de sauce soja, 1 pincée de poivre

Coupez les fanes et épluchez vos carottes.

Faites-les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante puis égouttez-les.

Faites fondre l'huile et le beurre dans une petite poêle.

Ajoutez les carottes et faites-les griller quelques minutes à feu fort en remuant. Ajoutez le thym.

Ajoutez le miel et faites cuire 2 minutes en remuant pour qu'il fonde.

Versez dessus la sauce soja et poivrez avant de servir vos carottes rôties à la poêle.

Tarte aux oignons blancs

1 Pâte brisée (ou feuilletée), 600g Oignons blancs, 3 œufs, 15cl Crème liquide, 1 pincée de noix de muscade, 2cuil. à soupe d'huile, Sel, Poivre

Pelez et émincez les oignons et faites-les fondre dans une poêle bien chaude avec l'huile pendant environ 15 min en mélangeant souvent. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Étalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette. Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème. Ajoutez la noix de muscade, salez et poivrez. Répartissez les oignons sur le fond de pâte et recouvrez avec le mélange œufs/crème. Enfouez pour 35 min environ. Servez chaud.



Cofinancé par
l'Union européenne



Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux du 10/06/2025

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.40€/p	1	1.40
Basilic	1.30€/p	1	1.30
Oignon blanc	2.50€/b	1	2.50
Carotte primeur	2.90€/b	1	2.90
Fèves	5.10€/kg	0.6	3.06
			11.16

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Haricot vert	9.00€/kg	0.6	5.40
Carotte botte	2.90€/p	1	2.90
Aubergine	4.80€/kg	0.6	2.88
Basilic	1.30€/p	1	1.30
Oignon blanc	2.50€/b	1	2.50
Salade	1.40€/p	1	1.40
			16.38

Mobilisation #Touche pas à la bio!

Le mardi 15 mai, plusieurs annonces de la Ministre Annie Genevard sont venues assombrir le quotidien de nos fermes bio :

Le budget de communication de l'Agence Bio, 5 millions d'euros votés par le Parlement, a été supprimé. Alors même que la consommation bio peine encore à retrouver son niveau d'avant-crise.

Le Fonds Avenir Bio, essentiel pour financer des projets de structuration dans nos filières, a vu son enveloppe amputée de 10 millions d'euros.

Le crédit d'impôt bio, qui soutient des milliers de fermes dans leur transition, reste dans l'incertitude la plus totale.

La proposition de loi Duplomb qui fragilise les contrôles environnementaux et facilite l'accès aux intrants chimiques est en examen, en passe d'être votée. Une marche arrière inquiétante au regard des engagements climatiques et sanitaires.

Pour **les fermes bio**, ces choix sont **lourds de conséquences**. Ils viennent percuter des fermes qui, depuis plus de 3 ans, tiennent bon malgré les crises. Ils **mettent en péril** des projets pensés pour l'avenir, pour nos territoires, pour les générations futures. En étant adhérent.e aux Jardins du Breil, vous soutenez l'agriculture biologique en choisissant des produits bio, locaux et équitables. Parce que la bio ne se défend pas seulement dans les champs, mais aussi dans nos assiettes, nos choix, nos voix.