

	Juillet		Août		
N° semaine dépôt	29	30	31	32	33
Maison Bleue		avant mercredi 17h30	Paniers à venir chercher aux Jardins		
CS Longs Prés			Paniers à venir chercher aux Jardins		
MJC Pacé			Paniers à venir chercher aux Jardins		
Bellangerais			Paniers à venir chercher aux Jardins		
Bar à Mines			Paniers à venir chercher aux Jardins		
Les récupérables			Panier à aller chercher à la Rennes du Bal		
Beltane			jardins du breil	maison bleue mardi	
Bar Aviation			Paniers à aller chercher à la Rennes du Bal		
Pie muette			carrefour 18 le mardi après-midi	carrefour 18 jeudi	
A table Capucine			jardins du breil		
Carrefour 18			livraison le mardi après-midi		
maison du ronceray			Paniers à aller chercher à carrefour 18 le jeudi	carrefour 18 le mardi après-midi	Paniers à carrefour 18 le jeudi

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

Dépôt Fermé

livraison normale

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate paola	3.80€/kg	0.7	2.66
Aubergine	4.80€/kg	0.8	3.84
Tomate cerise	8.80€/kg	0.12	1.06
Oignon blanc	3.50€/kg	0.4	1.40
Salade	1.40€/p	1	1.40
			10.36

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Basilic	1.30€/p	1	1.30
tomate ancienne	4.90€/kg	0.75	3.68
salade	1.40€/p	1	1.40
Oignon blanc	3.50€/kg	0.4	1.40
Aubergine	4.80€/kg	0.9	4.32
Tomate Paola	3.80€/kg	0.8	3.04
Tomate cerise	8.80€/kg	0.15	1.32
			16.46

Historique des légumes Episode 4 : La tomate.

La tomate est originaire du nord-ouest de l'Amérique du sud, région qui correspond aujourd'hui à la Colombie, l'Équateur et le Pérou. À l'époque, on retrouvait la tomate à l'état sauvage et elle n'était pas plus grosse qu'une tomate cerise. La tomate a toutefois été cultivée pour la première fois au Mexique par les Aztèques qui l'appelaient « tomatl ».

La tomate aurait été découverte par Christophe Colomb au 15 ième siècle lorsqu'il croyait avoir trouvé la route des Indes, mais les Espagnols l'ont connue lors de la conquête espagnole de Mexico par Hernán Cortés en 1519. Elle a par la suite été introduite en Espagne, puis en Italie où la ville de Naples était sous domination espagnole. Pragmatiques, les Italiens appellent cette petite boule dorée « pomme d'or », pomodoro...

Mais avant de devenir la reine de nos assiettes d'été, la tomate doit encore surmonter un obstacle de taille. En effet, les botanistes l'ont apparentée à la famille des Solanacées, ce qui en fait une lointaine cousine de la mandragore, la racine des sorcières... Pendant deux siècles, la tomate a donc une double vie : dans le Sud, elle est cultivée par les paysans et dégustée servie sautée avec de l'ail, tandis que dans le Nord, elle est l'objet de toutes les suspicions... On l'a dit toxique, immangeable, désagréable et même dangereuse...

Il faut attendre la Fête de la Fédération en 1790 pour que les Marseillais montés à Paris la réclament pour adoucir leur viande, et que les maraîchers s'adaptent à la demande. Tout au long du XIXe siècle, elle commence doucement à conquérir le Nord de l'Europe, mais uniquement sous forme de sauce ou de condiment. Il faut attendre le début du XXe siècle pour qu'elle soit enfin consommée crue et qu'elle rencontre le succès qu'on lui connaît sous forme de salade, de ratatouille, de pizza, de ketchup et de jus de tomates !