

CONSEIL JARDIN

LES TAILLES LES PLUS CONNUES

La taille des tomates

La taille des tomates consiste essentiellement à enlever les gourmands qui se trouvent généralement entre le tronc et les feuilles. On peut aussi couper les fleurs du premier bouquet (le plus bas). On ne garde que 5-6 fleurs pour privilégier un joli calibre et un meilleur enracinement. Quand le pied de tomate est arrivé à son troisième/quatrième bouquet de fleurs, on peut couper les feuilles du bas pour un meilleur équilibre feuilles-fruits. En fin de culture (dès que l'on a 6-7 bouquets), on peut couper la tête du pied afin d'accélérer le mûrissement de la tomate.

La taille des poivrons et aubergine

C'est une taille beaucoup plus simple, elle consiste à enlever les cinq ou six premiers gourmands pour favoriser une bonne fructification, avoir un bon pied (tronc assez épais pour bien rester debout), et éviter aux légumes de toucher le sol.

La taille du melon

On taille le melon à trois bras (c'est à dire à trois départs de feuille). On laisse les trois premiers bras se développer puis on pince (pincer, c'est couper la tête) pour ne pas avoir de trop gros fruits. On fait cette opération 3 fois.

Feuille de Chou N°103



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

271 route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67

Semaine n°25
Du 15 au 21 juin 2015

TAILLE DES PLANTS



Gourmand d'aubergine



Gourmand de tomates



Taille de melons



Taille de poivrons



Légumes	Variété	unité	P. U.	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Petit pois		Kg	6 €	0.400Kg	2.40€	0.400Kg	2.40€
Courgette		Kg	2.80 €	1Kg	2.80€	1Kg	2.80€
Brocolis		Kg	4.40 €	0.500Kg	2.20€	0.500Kg	2.20€
Chou pointu		Pièce	2€	1pièce	2€		2 €
Persil		Botte	1€	1 botte	1€	1botte	1 €
Fraise		Kg	12€			0.250Kg	3,00€
Echalote		Botte	1,80€			1 botte	1,80€
TOTAL					10,40€		15,20 €

Le légume de la semaine... *...et sa recette*



Gratin de courgettes et brocolis

Ingrédients

- courgettes
- brocolis
- 3 œufs
- 10cl de crème semi épaisse
- 10cl de lait
- lardons
- 1 oignon
- 5 gousses d'ail
- emmental râpé
- Sel/poivre

Préparation de la recette

Faire bouillir une casserole d'eau avec un cube de bouillon de bœuf. Dès que l'eau bout, y introduire les légumes et les faire cuire. Pendant ce temps, émincer l'oignon et dégermer l'ail. Une fois les légumes cuits, les réduire en petits morceaux. Faire revenir les légumes dans une poêle avec un filet d'huile l'olive, les lardons, l'oignon émincé et l'ail écrasé. Puis mélanger dans un saladier, 10cl de lait, 10cl de crème semi épaisse et les 3 œufs. Salez, poivrez le mélange. Mélangez ensuite la préparation des légumes avec le mélange lait/crème/œufs et versez dans un plat à gratin. Enfourez pour au moins 3/4 d'heure à 220°C .

Les échos des jardiniers

Cette semaine, deux salariées sont en stage :

Sophie en entreprise d'horticulture et Véronique à la mairie de Plogonnec en entretien des espaces verts.

Nous accueillons Innocente, originaire du Tchad, qui réalise une évaluation en milieu de travail au sein de notre association.

Zoom sur le jardin

Plantations : poireaux à la Coudraie et également au Corniguel

Semis : choux (divers), melons (charentais et petits gris de Rennes), courgettes (pâtisson blanc)

Entretien : désherbage (carottes, panais,...)