

La ruche Dadant



Est l'une des plus utilisées en Europe, elle est le modèle « standard en France »

Le nom de la ruche Dadant vient de son inventeur Charles Dadant né sur les terres françaises et mort sur le sol américain.

Le corps de la ruche Dadant contient 10 cadres, et n'a pas de haut ni de bas, on y ajoute une hausse au printemps et durant la récolte. La ruche a également un plancher qui est souvent grillagé, afin de lutter contre l'existence du pou des abeilles que l'on appelle varoa.

La ruche TBH ou Kényane



Est utilisée principalement aux Etats-Unis, en Afrique, en Angleterre, en Allemagne

Sa particularité est de s'étendre en longueur et non en hauteur

L'abeille y construit elle-même ses rayons de cire, grâce aux cotés qui forment un angle de 120° avec le fond. Cet angle fait que les abeilles n'accrochent pas leurs rayons à la paroi.



Alain, employé de la Coudraie vient de terminer son second et dernier contrat le **Jeu**di 28 Juillet, après un an passé à cultiver la vie au jardin. Dans la matinée Alain nous a exposé ses œuvres picturales (voir photo). Son départ a touché tous les membres de l'équipe, et celle-ci a souhaité lui montrer à quel point il comptait dans nos rangs, en organisant un repas qui fut conclu par des cadeaux et de chaleureux mots d'au revoir. Nous souhaitons tous à Alain une bonne continuation en espérant le revoir au plus vite !

Kevin.

Feuille de Chou N°159

-La petite gazette réalisée par les Jardiniers et Jardinières en parcours I-



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n° 31
Du 01/08 au 05/08
2016

271 route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67 maraichersdelacoudraie-quimper@orange.fr

www.panierbiolacoudraie.org

Les différentes ruches

La ruche en paille



Est une ruche traditionnelle fabriquée avec de la paille ou des petits bois.

Sa forme arrondie (voûte) procure aux abeilles le même niveau de confort que celui dont elles jouissent dans un essaim situé dans leur biotope naturel.

La ruche-tronc



Ce type de ruche est l'habitat premier des abeilles. Elle est la ruche typique du sud de la France. Isothermes, rondes, leurs parois atteignant 15cm d'épaisseur permettaient de garder la chaleur en hiver et protéger la colonie des fortes chaleurs en été.



UNION EUROPÉENNE



RESEAU COCCAGNE



CERTIFIÉ PAR CERTIS FR-BIO-13
AGRICULTURE FRANÇAISE



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le FSE

Composition du panier

Légumes	Variété	Unité	P. U.	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Tomate	Variétés Anciennes	Kg	4,50 €	1 Kg	4,50 €	1	4,50 €
Courgette	Pixar	Kg	2.60 €	0,800 Kg	2,00 €	0,800 Kg	2,00 €
Mesclun		Kg	11,00 €	0,100 Kg	1,10 €	0,100 Kg	1,10 €
Oignon		Botte	1,90 €	1	1,90 €	1 botte	1,90 €
Pomme de Terre	Margot	Kg	2,60 €	0,800 Kg	1,80 €	0,800 Kg	1,80 €
Tomate cerise		Barquette	2,20 €			0,250 Kg	2,20 €
Poivron/Aubergine	*	Kg	4,50 €			0,500 Kg	2,25 €
Fenouil		Kg	3,80 €			0,300 Kg	1,05 €
TOTAL					11.30 €		16.80 €

* Variétés d'aubergines : Zebrina(violet rayé), Dourga (blanche), Violette

Echo des Jardiniers

Johann réalise un stage de deux semaines dans un Ehpad comme agent de maintenance en bâtiment.

Cette semaine nous accueillons Gérald à la Coudraie, bienvenue !

Zoom sur le jardin

Plantations : poireaux, Choux romanesco, choux de milan

Semis : chou, chicorée, courgette

Entretien : désherbage des carottes, des poireaux.

Le légume de la semaine

Et sa recette



Tian de pommes de terre, tomates, courgettes et oignons rouges

- **Ingrédients** : 600 g de pommes de terre au four, 4 tomates, 2 courgettes moyennes, 2 oignons rouges, 3 gousses d'ail, 50 g de beurre, 1 pincée de graines de moutarde, 2 c à s d'huile d'olive
- quelques brins d'origan, de thym, de sarriette, du sel et poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 180°C (th.6)
2. Éplucher les gousses d'ail et l'oignon rouge.
3. Effeuillez les herbes aromatiques.
4. Couper les oignons rouges en fines rondelles et hacher l'ail.
5. Laver les légumes, puis les couper en rondelles de même épaisseur.
6. Les disposer dans un plat à four légèrement beurré en alternant des tranches de tomate, de courgette, d'oignon, de pomme de terre, etc... Parsemer d'ail haché.
7. Saler, poivrer. Arroser d'huile d'olive, et saupoudrer / parsemer d'un peu d'herbes fraîches effeuillées et de graines de moutarde.
8. Enfournier pendant 1h15 environ à 180°C (th.6) en recouvrant le plat d'une feuille de papier aluminium pendant les 45 premières minutes. Piquer les légumes à l'aide de la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson et prolonger la cuisson de 15 minutes si nécessaire.
9. Parsemer du restant d'herbes fraîches juste avant de servir !