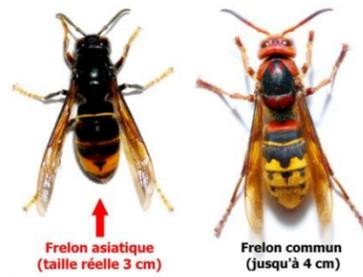


## Lutter contre le frelon asiatique



.Espèce invasive originaire d'Asie, le frelon asiatique « *Vespa velutina* » a été observé pour la première fois en France en 2004 en Lot-et-Garonne. L'insecte s'est depuis largement répandu. Aujourd'hui on le trouve sur la moitié du territoire français. Contrairement au frelon européen, le frelon asiatique est un prédateur avéré de nombreux insectes endogènes, notamment des abeilles.

Par conséquent, il est classé depuis 2012 comme "danger sanitaire" et "espèce exotique envahissante".

Nous vous présentons ici deux exemples de lutte contre le frelon asiatique :

### - La lutte par prédation naturelle : *Conops vesicularis*



Espèce endémique présente en Bretagne, le conops vesicularis s'apparente aux guêpes pondeuses. De la même manière, le conops pond dans un autre insecte puis les larves se développent dans leur hôte encore vivant. Cet insecte s'attaque directement aux frelons asiatiques. (Inventaire national du patrimoine naturel)

### - La lutte par piégeage :

Le piège est simple à réaliser : deux bouteilles d'eau 1,5l, deux bâtonnets et du liquide sucré et une éponge. La réalisation est simple mais doit être précise :



« La piste d'atterrissage » (entrée haute) : plus adaptée au vol rectiligne des frelons.

L'entrée de 9mm est adaptée aux frelons asiatiques (les frelons européens étant plus gros).

« La piste de décollage » (sortie basse) : permet aux petits insectes de s'en extraire facilement et une éponge en mousse les empêche de se noyer. Large de 5,5 mm, la sortie est quant à elle trop petite pour les frelons, mais

suffisante pour permettre aux abeilles de s'envoler. Toutefois sachez que le mieux est encore de trouver le nid. (source : association action anti frelon asiatique)

La semaine dernière nous avons eu la surprise de trouver deux belles chenilles. Après les avoir mises bien au chaud dans un seau avec un peu d'herbe, nous nous sommes interrogés sur cette drôle de bête ; La semaine prochaine un article spécial sur la chenille du spinx.

# Feuille de Chou n°166

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



Les Maraîchers  
de la Coudraie  
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n° 38  
Du 19/09 au  
25/09/2016

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

[www.pamierbiolacoudraie.org](http://www.pamierbiolacoudraie.org)

## Loi sur la biodiversité : des avancées majeures Semences potagères : porte-graines bio multipliez-vous !

La poussée de la demande en légumes bio, et la hausse des surfaces en culture stimulent les besoins en semences potagères bio. Soucieuse de cohérence et de crédibilité, la majorité des producteurs les privilégie. La liste des variétés hors dérogation s'allonge peu à peu. Pour la première fois en 2015, le nombre de dérogations vers des variétés non-traitées autorisées par la réglementation, s'infléchit.

Votée après plus de deux ans de débats la loi « pour la reconquête de la biodiversité de la nature et des paysages » a été adoptée le 20 juillet. Parmi les avancées majeures, les échanges de semences non inscrites au catalogue officiel sont facilités vers les jardiniers amateurs. Cela signifie que toutes les associations loi 1901 peuvent désormais donner, échanger et vendre des semences à des jardiniers amateurs. Rappelons qu'en un siècle 90% des variétés traditionnellement utilisées par les paysans à l'échelle mondiale ont disparu.



## Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Tomate		Kg	3,50 €	1 kg	3,50€	1kg	3,50€
Haricot verts		Kg	5,00 €	0,600kg	3€	0,600kg	3,00€
Courgette		Kg	3,00€	0,700kg	2,10€	0,700kg	2,10€
Poivron/aub		Kg	4,50 €			0,600kg	2,50€
Salade		Pièce	1,00€	1	1,00€		
PDT ferme	alliance	kg	2,30 €			1kg	2,30€
Persil		Kg	5,00 €			1 botte	1,00€
<b>Total</b>					<b>9,60 €</b>		<b>15,00 €</b>

## Echo des Jardinier

La semaine de la bio a commencé. Toute l'équipe de la Coudraie s'organise pour les préparatifs des portes ouvertes de mercredi et samedi. Visites, gâteaux et crêpes seront à l'honneur.

Depuis maintenant 2 semaines Wilfred travaille à Bleuiniou.

Deux nouveaux employés ont rejoint l'équipe des maraichers. Bienvenue à Michel et à Mathias.

## Zoom sur le jardin

**Entretien :** Tri des pommes de terres par calibre

- Nettoyage, débroussaillage, aménagement de nouveaux parterres de fleurs,

Cette semaine, pour compenser la qualité gustative moyenne des melons de la semaine passée, nous ajoutons 1 barquette de tomates cerises dans chaque panier.

## Le légume de la semaine et sa recette



### Poêlée de pommes de terre aux légumes

4 Pers. Préparation : 30 min Cuisson : 20 min

- 500 g de pommes de terre
- 100 g de haricots verts
- 2 tomates
- 25 g de beurre
- 1 botte de jeunes oignons
- 1 courgette
- quelques jeunes carottes avec verdure
- sel, poivre

1-Grattez les pommes de terre, lavez-les et faites-les cuire dans l'eau salée en prenant soin de les garder fermes.

2-Lavez et coupez la courgette en petits dés, pelez les carottes et coupez-les en bâtonnets.

3-Nettoyez les haricots, faites les cuire avec les carottes quelques minutes à l'eau bouillante salée.

4-Nettoyez les oignons et laissez les entiers. Epépinez et coupez les tomates en dés. Faites fondre le beurre dans une grande poêle.

5-Faites y revenir les dés de courgette, les oignons et les pommes de terre. Après quelques minutes de cuisson à feu vif, ajoutez les carottes et les haricots.

6-Salez et poivrez. En fin de cuisson ajoutez les dés de tomate qui doivent à peine cuire.

7-Servez cette fricassée de pommes de terre avec une viande poêlée, un rôti ou une omelette.

