

Le sphinx du tilleul : de la chenille au papillon (*Mimas tiliae*)



Au hasard des rencontres, cachée dans la végétation, nous avons fait la connaissance d'une magnifique chenille. Michèle, la responsable des cultures, nous a indiqué qu'il s'agissait d'un sphinx du tilleul. De couleur marron, la chenille était déjà au dernier stade, en pré-nymphose. Propre aux Sphingidae, elle est dotée d'une corne ou « scolus », appendice inoffensif.



La chenille naissante (ci-dessous à gauche) est verte et particulièrement longue. Difficile d'imaginer qu'elle puisse sortir d'un œuf de la taille d'une tête d'allumette.

A terme la chenille de *Mimas tiliae* peut atteindre les 60 mm, et le changement de couleur, prélude à la nymphose, est aussi radical que spectaculaire.



Une fois au sol la chenille se met en quête d'un terrain à sa convenance, et elle s'y enterre à faible profondeur. Comme chez tous les Sphingidae la chrysalide est nue, et donc sans cocon, hormis une trame très superficielle, assurant un minimum de cohésion entre les particules terreuses formant la paroi de la logette. Sauf en cas d'émergence automnale (seconde génération), la chrysalide va

hiberner en l'état, et le papillon éclore au printemps suivant.



Le **Sphinx du tilleul** (*Mimas tiliae*) est de taille moyenne, avec une envergure de l'ordre de 60 à 70 mm. Il est très largement répandu, y compris en milieu urbain. Cela tient évidemment à la fréquente utilisation du tilleul, son arbre préféré. En règle générale il n'y a qu'une génération annuelle, avec émergence des adultes en Mai-

Juin, mais une seconde peut se voir en automne. La durée de vie de l'adulte est brève, d'autant qu'il ne s'alimente pas du fait de l'atrophie de sa trompe, et sa seule préoccupation est donc de perpétuer l'espèce



Feuille de Chou n°167

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

Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n° 39
Du 26/09 au
02/10/2016

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

www.panierbiolacoudraie.org

Les préparatifs des portes ouvertes

La semaine dernière, par un belle journée de fin d'été, toute l'équipe de la coudraie s'est unie afin de préparer les portes ouvertes.

Côté travaux extérieurs : Pendant que certains, adeptes des outils à moteur, débroussaillaient et tondaient, d'autres aménageaient des espaces fleuris aux abords des bâtiments (aménagement des parterres de fleurs, arrosage, plantation d'un bananiers par Michel et Charles...)

Côté cuisine : Armelle, José et Annaëlle ont préparé, pour le bonheur des petits et des grands, des gâteaux et de la pâte à crêpe.

Une très bonne ambiance et la joie des employeurs de pouvoir montrer au public leur travail : le maraîchage.



Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Tomate		Kg	3.80 €	1 kg	3,80€	1kg	3,80€
Carotte		botte	2.30€	1	2.30€	1	2.30€
Courgette		Kg	3,00€	0,400kg	1,20€	0,400kg	1.20€
Roquette		Kg	10 €	0.110kg	1.10€	0.110kg	1,10€
Salade		Pièce	1,10€	1	1,10€	1	1.10€
Oignons	blanc	kg	3.00 €			0.500kg	1.50€
Tomate	cerise	barquette	2.20€			1	2.20€
Bette		botte	1.80 €			1	1,80€
Total					9,50 €		15,00 €

Echos des Jardinier

Annie nous quitte bientôt. Elle est ravie de cette expérience et est prête pour continuer l'aventure dans vers un nouvel horizon.

Nathalie s'est malheureusement fracturée la jambe. Nous lui souhaitons un bon rétablissement.

Zoom sur le jardin

Plantation : semis d'engrais vert (seigle) après les cultures d'oignons et de pommes de terre

Récoltes : ensachage des graines d'aneth et de coriandre récoltées à la Coudraie

Le légume de la semaine et sa recette



Salade de roquette aux pignons

6 Pers. Préparation : 10 min Facile

- 1 salade verte: feuille de chêne, laitue..
- 4 tomates (en saison)
- Des copeaux de parmesan
- 1 filet de jus de citron
- 100 g de roquette
- 30 g de pignons de pin
- Huile d'olive

1. Laver les feuilles de salade et la roquette dans plusieurs eaux puis essorer. Couper les tomates en petits cubes
2. Faire griller légèrement les pignons dans une poêle sans ajouter de matière grasse. Bien surveiller car ça brûle vite!
3. Mélanger salade et tomates dans un saladier avec un filet d'huile d'olive et un filet de jus de citron
4. Décorer des pignons et de copeaux de parmesan.



Autre idée recette : Pesto de roquette

100 g de **roquette** - 50 g de pignon de pin - 2 gousses d'ail dégermées - 10 cl d'huile d'olive - 1 à 2 cuillères à soupe de parmesan selon vos goûts - sel - poivre du moulin

- 1 Laver et essorer la roquette. Placer toute la roquette dans le bol du mixer.
- 3 Ajouter les pignons, l'ail et le parmesan et mixer.
- 4 Ajouter l'huile d'olive et continuer à mixer.
- 5 On obtient une émulsion très parfumée que vous pouvez utiliser tout de suite. Pourquoi pas avec des tagliatelles...

