

Quelques photos de la journée de récolte du miel



Prélèvement des hausses fait ; on referme la ruche...

Etape intermédiaire : chasser les dernières abeilles qui sont restées dans les hausses



Démonstration de désoperculation par Michèle



Le cadre chargé de miel est maintenu fermement au bord du bac

Feuille de Chou n°211

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°34
Du 21/08 au
27/08/2017

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

www.panierbiolacoudraie.org

Récolte du miel du mercredi 02 août 2017

La veille de la récolte, les employés de la Coudraie sont allés poser des chasses-abeilles afin que les hausses soient vides le jour de la récolte. Ce dispositif permet aux abeilles de descendre dans le corps de ruche la nuit mais elles ne peuvent pas remonter. Le lendemain, après avoir retiré les hausses des ruches, les employés se sont essayés à l'extraction du miel. Il s'agit de poser les cadres sur le réceptacle puis de retirer la cire qui recouvre les alvéoles remplies de miel, avec le plus de précaution possible. Ce fut quelque peu délicat ! Cette opération est appelée « désoperculation ».

Ensuite, les cadres sont placés dans l'extracteur (malgré les apparences et la taille des cadres, nous avons été étonnés de la lourdeur de ces derniers, le miel pèse très lourd !). Neuf cadres entrent dans cet appareil électrique qui extrait le miel par la force centrifuge. Une fois le nectar sorti de la centrifugeuse, les résidus de la désoperculation sont mis à décanter pour récupérer le reste de miel. Il est ensuite versé dans le maturateur (grand bac en inox) dans lequel il restera quelques jours afin que les résidus puissent remonter à la surface et être ensuite enlevés et redistribués aux abeilles. Au total, 42 kg de miel ont été tiré de 3 ruches. Une fois toutes ces opérations terminées, il ne reste plus qu'à mettre en pot et à déguster !

Violaine



Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Tomate ancienne		Kg	4.00 €	0.800 kg	3.20 €	0.800 kg	3.20 €
Courgette		Kg	2.60 €	0.500 kg	1.30 €	0.500 kg	1.30 €
Haricot vert		Kg	6.00 €	0.300 kg	1.80 €	0.300 kg	1.80 €
Poivron, aubergine		Kg	5.50 €	0.600 kg	3.30 €	0.600 kg	3.30 €
Pomme de terre	Kerpondy	Kg	2.40 €			1 kg	2.40 €
Brocoli		Pièce	1.50 €			1	1.50 €
Oignon rousé	d'Armorique	Kg	2.80 €			0.580 kg	1.60 €
Total					9.60€		15.10€

Echos des jardiniers

La semaine dernière les salariés ont réparé des fils et des arceaux dans une serre.

Depuis mercredi, Sylviane, stagiaire l'hiver dernier à la Coudraie, a commencé son contrat pour une durée d'un mois. Elle remplace les encadrants pour leurs congés d'été. Bienvenue !

Kévin, salarié jusqu'en avril 2017, travail depuis le mois de juin à Intersport en Cdd... et bonne nouvelle, dès septembre il commencera un Cdi toujours dans la même enseigne.

Zoom sur le jardin

Plantation : Salade, Mesclun, Chicorées

Récolte : Début de récolte d'oignons de conservation

Le légume de la semaine et sa recette

Aubergines gratinées aux tomates, poivrons et ricotta

Pers 4 pers Préparation : 25mn Cuisson : 55mn

- 3 aubergines
- 1 poivron rouge
- 1 oignon blanc
- 1 tube de sauce tomate
- vinaigre de vin
- huile d'olive
- 5 tomates
- 125 g de ricotta
- 10 cl de lait
- fromage râpé
- miel
- sel, poivre

- 1- Préchauffez le four à th.6 (180°C).
- 2- Epluchez l'oignon, lavez-le et sur une planche de cuisine, découpez-le en morceaux.
- 3- Lavez les aubergines avec le poivron et les tomates. Pelez les aubergines, et détaillez-les.
- 4- Disposez-les sur un plat allant au four.
- 5- Coupez le poivron en deux dans le sens de la longueur, épépinez et découpez en petits dés. Taillez les tomates en quartiers, épépinez-les et détaillez-les en petits cubes.
- 6- Dans une sauteuse au feu enduite d'un fond d'huile d'olive, faites fondre l'oignon. Puis ajoutez le poivron et les tomates.
- 7- Assaisonnez en sel et poivre et laissez mijoter pendant 10 min.
- 8- Mettez pendant ce temps les aubergines au four pendant 20 min pour les faire dorer.
- 9- Incorporez 1 c. à soupe de vinaigre et 1,5 c. à soupe de miel au mélange de légumes. A la sortie du four, recouvrez les aubergines de cette préparation et mélangez.
- 10- Joignez-y la ricotta sans arrêter de mélanger, puis ajoutez le lait.
- 11- Parsemez de fromage râpé et enfournez une nouvelle fois.
- 12- Laissez cuire cette fois-ci 25 min.