

Suite de la page 1 : Les abeilles, famille des apoïdés

Les apoïdes sont caractérisés par la présence de nombreux poils sur le cuticule, par une alimentation à base de nectar et de pollen et un système pour stocker le pollen sur la patte arrière ou sur la face ventrale de l'abdomen.



Les premières abeilles sont apparues en Afrique voilà environ 100 millions d'années. Elles ressemblaient peut-être à cette Dasyproctid.



Une abeille « domestique »

Cornouaille Gourmand au Festival de Cornouaille – Le plein de goûts et de couleurs !

Pour la 2^{ème} année l'association Au Goût du Jour a sollicité Les Maraichers de la Coudraie pour participer aux animations dans le cadre du Cornouaille Gourmand au Festival de Cornouaille.

Jeudi 20 après midi, Armelle et Annick ont tenu le stand de présentation de notre Jardin de Cocagne, muni d'un superbe panier très coloré avec les beaux légumes d'été. Dégustations de tomates-cerises et explications sur l'abonnement. Aux touristes, direz-vous ? Eh bien pas que... Ce festival est aussi celui des quimpérois et habitants de la périphérie qui viennent découvrir les richesses gastronomiques de leur pays.

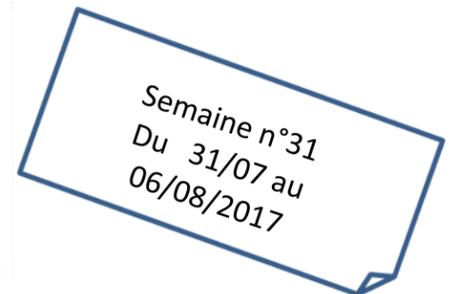


Feuille de Chou n°208

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



Les Maraichers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION



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

www.panierbiolacoudraie.org

Les abeilles : famille des apoïdés

On se pose souvent cette question : « les abeilles oui mais les guêpes, les frelons, ça sert à quoi ? » Au-delà du fait que toute forme de vie à un intérêt qui lui est propre, la relation que l'Homme a créé avec le genre « Apis » depuis des millénaires, fait valoir l'intérêt grandissant des abeilles et de la fabrication de leur nectar : le miel. A travers plusieurs articles, nous allons essayer de vous faire découvrir ou redécouvrir la vie des abeilles.

Chapitre 1 : L'origine des abeilles

Les abeilles font partie de l'ordre des Hyménoptères (du grec hymên = union, et ptéron = aile), comprenant aussi guêpes et fourmis et caractérisé par leurs deux paires d'ailes jointes et par une rangée de petits crochets.

Nous sommes en Afrique, voilà 100 millions d'années. Depuis leur récente apparition, les plantes à fleurs ont pris une extraordinaire extension grâce à leur mariage réussi avec les insectes. Dans l'évolution, il est arrivé plusieurs fois qu'une guêpe change le régime carnivore de ses larves pour leur donner du pollen. Ainsi sont nés le vaste groupe des abeilles. Habituellement, les guêpes paralyseuses se nettoient le corps avec leurs pattes avant d'entrer dans la galerie, pour éviter à leurs œufs la transmission de parasites. Il est possible que certaines aient commencé à exécuter cette toilette à l'intérieur, histoire de déposer un peu de pollen nourrissant à côté de leur œuf. Peut-être, une fois ce pas franchi, ont-elles fini par se passer de toute proie pour remplir la cellule de poussière jaune uniquement. Le temps aurait simultanément favorisé l'arrangement de leurs poils en brosses et en corbeilles pour qu'elles puissent collecter et transporter le pollen toujours plus facilement. Ainsi seraient nées les premières abeilles. On pense qu'elles visitaient un type particulier de fleurs, tout comme les guêpes paralyseuses s'attaquent aujourd'hui encore à une proie spécifique. En remplaçant la viande pour nourrir leurs larves par du pollen ultra-protéiné, les abeilles ont accompli une véritable révolution. (Extrait du « Salamandre » n° n° 185 Avril - Mai 2008).

Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Tomate	ancienne	Kg	4.50 €	1 kg	4.50 €	1 kg	4.50 €
Courgette		Kg	2.60 €	0.700 kg	1.80 €	0.700 kg	1.80 €
Persil		Botte	1.00 €	1	1.00 €	1	1.00 €
Oignon		Botte	2.20 €	1	2.20 €	1	2.20 €
Haricot vert		Kg	7.00 €			0.500 kg	3.50 €
Chou de Douarnenez		Pièce	1.80 €			1	1.80 €
Concombre		Pièce	1.00 €			1	1.00 €
Total					9.50€		15.80€

Echos des jardiniers

. Maryse est revenue une semaine à la Coudraie, avant de reprendre son contrat à l'ADIMA.

La semaine dernière, nous avons reçu en visite à la ferme 2 groupes d'enfants du centre de loisir de Créach Gwen.

Zoom sur le jardin

Semis : Salade, mesclun

Plantation :

Travaux : Désherbage des carottes, montage des ½ lunes sur serres

Le légume de la semaine et sa recette



Beignets de courgettes, oignons et persil

Pers 5 pers Préparation :20 mn Cuisson :10 mn

- 3 belles courgettes
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 demi-cuillère à café de sel
- 1 oignon blanc
- 4 brins de persil
- Huile de tournesol
- Poivre

1- Laver les courgettes, les râper sans les éplucher puis les saler et les laisser dégorger 90 minutes dans une passoire. Presser bien les courgettes avec les mains pour qu'elles rendent toute leur eau et les mettre dans un bol.

2- Ajouter l'oignon haché, le persil, les œufs et la farine. Poivrer et mélanger bien le tout.

3- Faire chauffer une poêle avec environ 1 cm d'huile tournesol. Lorsque l'huile crépite, déposer dans la poêle des petits paquets de pâte à beignet (1 cuillère à soupe de pâte). Faire chauffer à feu moyen pendant 10 minutes environ, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les beignets soient dorés. Servir les beignets seuls, tièdes ou froids.