

Suite à une découverte peu commune d'une chenille à corne rouge...

Le vendredi 22 septembre, Léna a découvert une chenille cachée dans les fleurs de l'espace « hotels à insectes ». C'est avec étonnement que les salariés ont pu l'observer et la photographier.



le SPHINX du LISERON, ou SPHINX à CORNES de BOEUF (*Agrius convolvuli*) (Lépidoptère Sphingidae)

Présentation

Le Sphinx du liseron (*Agrius convolvuli* pour les initiés !) relève de la Famille des Sphingidae, laquelle comporte 24 espèces françaises. Avec le Sphinx tête de mort (*Acherontia atropos*), et le Sphinx du laurier rose (*Daphnis nerii*), il fait partie du trio de tête des plus grands Sphinx d'Europe, et même des plus grands papillons de ce Continent, toutes espèces confondues. Ils sont en effet seulement "battus" par le "Grand paon de nuit" (*Saturnia pyri*) dont l'envergure peut atteindre 15 cm.

Il s'agit bien sûr d'une espèce nocturne, qui s'active dès le crépuscule, voire plus tôt ponctuellement, une période prolongée de mauvais temps pouvant par exemple générer une certaine "impatience" de se dégourdir les ailes. En sa qualité de migrateur ce sphinx peut fort bien se trouver en milieu urbain, d'autant que cette espèce est sensible à l'attraction lumineuse. Il est alors aisé de le voir tournicoter en tous sens sous les lampadaires, sa grande taille lui conférant des allures de chauves-souris, du moins pour un œil non averti. Sa position au repos, sa coloration "passe-partout", et sa parfaite immobilité, font qu'il passe aisément inaperçu en mode "diurne".



Feuille de Chou n°218

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°41
Du 09/10 au
15/10/2017

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

www.panierbiolacoudraie.org

Semaine du goût : Du 9 au 15 octobre 2017



Chaque année, en octobre, à lieu « La semaine du goût ». Cet événement est proposé en partenariat avec le ministère de l'éducation Nationale, de l'agriculture, de l'alimentation ainsi que de la pêche et de la ruralité.

Elle permet de véhiculer un certain nombre de valeurs (éduquer à apprécier les goûts, favoriser la diversité des saveurs, transmettre et développer des habitudes culinaires équilibrées).

Cette année la semaine du goût revient du 9 au 15 octobre afin d'éveiller nos papilles ! **Le produit thème 2017 est la courge.**

39 chefs finistériens, dont l'auberge de Ty Coz à Quimper (que nous fournissons en légumes) participent à l'opération « Nos restaurateurs ont du talent ». Ils mettront à l'honneur une cuisine basée sur la richesse de nos produits locaux (la patate douce de Bretagne, bœuf de la filière locale, palourde rose des Glénans...) et la valorisation du travail des producteurs de la région avec la notion de circuit court.

Hélène C.

Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Betterave cuite		Kg	6.00 €	0.500 kg	3.00 €	0.500 kg	3.00 €
Tomate	ancienne	Kg	4.00 €	0.400 kg	1.60 €	0.400 kg	1.60 €
Pomme de terre		Kg	1.90€	1 kg	1.90 €	1 kg	1.90 €
Carotte		Kg	2.40 €	0.720 kg	1.70 €	0.720 kg	1.70 €
Mesclun		Kg	13.00€	0.100 kg	1.30 €	0.100 kg	1.30 €
Physalis		Kg	18.00€			0.100 kg	1.80 €
Céleri branche		kg	1.20 €			1 kg	1.20 €
Echalote		Kg	4.50 €			0.250 kg	1.10 €
Poireau		Kg	2.80€			0.500 kg	1.40 €
Total					9.50 €		15€

Echos des jardiniers

Nous souhaitons la bienvenue aux trois nouveaux salariés arrivés cette semaine : Isabelle pour l'équipe du lundi et Vivian et Marie pour celle du vendredi !

Charlotte est revenue satisfaite de son stage en tant que technicienne de surface chez Sevel Services.

Zoom sur le jardin

Plantation : Mizuna, choux chinois, mesclun

Récolte : fin de récolte des pommes de terre et haricots verts, récolte des graines de différentes variétés de tomates.

Semis : Oignon blanc, épinard, batavia, cresson, coriandre

Le légume de la semaine et sa recette



Velouté de betterave, tomate et chèvre

Pers : 4 Préparation : 15 min Cuisson : 20 min

- 400 g de betterave rouge crues
- 100 g de pomme de terre
- 1 branche de céleri branche
- 2 tomates
- 1 boîte de lait concentré non sucré (410g)
- sel et poivre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 échalote
- 10 cl d'eau
- 80 g de chèvre buche

- 1- Epluchez les betteraves, les pommes de terre et coupez-les en cubes. Epluchez l'oignon et émincez-le ainsi que le céleri. Retirez le pédoncule des tomates et coupez-les en gros cubes.
- 2- Dans une casserole mettez l'huile d'olive et faites chauffer à feu moyen. Ajoutez les oignons, le céleri et faites suer 3 min avec une pincée de sel.
- 3- Ajoutez les betteraves crues*, les pommes de terre et faites revenir 5 min. Mettez les tomates, le lait concentré et l'eau puis couvrez avec un couvercle. Laissez cuire 20 min à feu doux.
- 4- Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement de sel et de poivre.
- 5- Coupez le chèvre en petit cube et dressez le velouté dans des bols ou des verrines parsemés de cubes de chèvre.

*Dans le panier : betteraves cuites. Mettez-les au dernier moment