

## Les abeilles de MELVITA



Les Maraichers de la Coudraie présents à la manifestation des apiculteurs du jeudi 4 juin 2018 devant la préfecture de Quimper.

Comme malheureusement de très nombreux apiculteurs, l'association a perdu toutes ses abeilles entre fin 2017 et début 2018. A cela plusieurs causes sans doute : conditions météo, varroas (ce parasite virulent), et peut-être les pesticides –pas de notre ferme en tout cas !

Afin de reconstituer notre petit cheptel, nous avons déposé, dans le cadre d'un partenariat avec le Réseau Cocagne, un dossier de demande d'aide à la Société MELVITA (cosmétiques Bio à base de produits de la ruche). Une subvention de 3000 € a ainsi été accordée à notre association. Nous avons commandé 5 essaims d'abeilles à Bretagne Apiculture mais seulement 3 nous ont été livrés, compte tenu d'une forte demande.

Outre les abeilles, la somme attribuée par MELVITA va nous permettre de nous équiper un peu plus en matériel pour l'activité d'apiculture : bac à désoperculer, ruches pédagogiques munie d'une bee-pass (cheminée de bois pour le passage des abeilles en hauteur permettant l'observation sans risque de se faire piquer), et diverses fournitures (cire gaufrée, cadres, tenue de protection, accessoires...).

Trois jeunes colonies d'abeilles sont donc installées depuis peu dans le verger de la Coudraie, et ne demandent qu'à se développer. Ici les ressources mellifères et en pollen ne manquent pas : phacélie, fleur de coriandre, mauve, trèfle, ronce... dont nos petites protégées raffolent. Le miel sera notre récompense, mais il faudra attendre l'année prochaine !

Annick Sévère



# Feuille de Chou n°253

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



Les Maraichers  
de la Coudraie  
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°28  
Du 09/07 au  
15/07/2018

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

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

## **MODIFICATION DU MODE DE COMMUNICATION AUX ADHERENTS** **Suspension la publication à compter de la semaine** **29 au minimum jusqu'à fin août 2018.**

Depuis maintenant 6 ans, l'association des Maraichers de la Coudraie publie chaque semaine un bulletin d'informations qui accompagne votre panier de légumes.

Malgré le soin et le plaisir que nous mettons à rédiger ce petit quotidien, nous suspendons la publication à compter de la semaine 29 au minimum jusqu'à fin août 2018.

Toutefois, un **feuilleton nominatif** indiquant « le panier de la semaine » sera inséré dans votre panier.

Une réflexion sur le format « feuille de chou » est en cours.

Toute l'équipe vous souhaite de passer de belles vacances d'été.

Ketty

## Le panier de la semaine

| Légumes      | Variété  | Unité | Prix   | PETIT PANIER |               | GRAND PANIER |               |
|--------------|----------|-------|--------|--------------|---------------|--------------|---------------|
|              |          |       |        | Quantité     | Prix          | Quantité     | Prix          |
| Tomate       | ancienne | Kg    | 5.50 € | 1 kg         | 5.50 €        | 1 kg         | 5.50 €        |
| Tomate       | cerise   | Barq. | 2.20 € | 1 b.         | 2.20 €        | 1 bq         | 2.20 €        |
| Mesclun      |          | Kg    | 13.00€ | 0.100 kg     | 1.30 €        | 0.100 kg     | 1.30 €        |
| Concombre    |          | Pièce | 1.00 € | 1 p.         | 1.00 €        | 1 p.         | 1.00 €        |
| Aubergine    |          | Kg    | 4.50 € |              |               | 0.490 kg     | 2.20 €        |
| Courgette    |          | Kg    | 3.50 € |              |               | 0.690 kg     | 2.40 €        |
| Basilic      |          | Botte | 0.90 € |              |               | 1 b.         | 0.90 €        |
| <b>Total</b> |          |       |        |              | <b>10.00€</b> |              | <b>15.50€</b> |

\*La composition du Mesclun peut varier d'une fois à l'autre. Pour plus d'informations reportez vous à la Feuille de chou n° 201.

## Echos des jardiniers

Jeudi matin, Samiullah, Kévin et Hekmat sont allés visiter un chantier de travaux publics dans l'objectif de découvrir les différents métiers.

## Zoom sur le jardin

**Semis** : Pépinière de choux,

**Plantation** : Haricots verts, melons, concombres

**Travaux** : désherbage des betteraves, panais, tuteurage des tomates

## Le légume de la semaine et sa recette



### Tarte aux tomates anciennes

Personne : 3      Préparation : 10 min      Temps de repos : 2 heures

- 600 g de mélange de tomates anciennes (jaunes, noires, vertes)
- 2 tiges de basilic
- 450 g de pâte feuilletée en pâtons
- 200 g de fromage frais
- Farine
- sel et poivre du moulin

- Fariner le plan de travail, abaisser les pâtons de pâte feuilletée et découper 6 disques de 12 cm de diamètre.
- Chemiser la plaque du four de papier sulfurisé et y placer les disques de pâte recouverts d'une feuille de papier sulfurisé et de légumes secs. Enfourner pour 10 minutes, puis retirer le lest et le papier. Poursuivre la cuisson 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- Laver, sécher les tomates, les couper en rondelles ou en quartiers. Laver, sécher et effeuiller le basilic.
- Tartiner les tartelettes de fromage frais, répartir les tomates, saler, poivrer et parsemer de feuilles de basilic. – Servir aussitôt.