

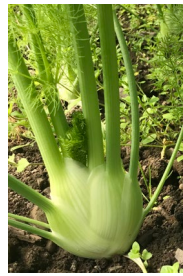
Le canard d'Icare

Mercredi 12 et Vendredi 14 juin / Semaine 24.2019 (J1 / JTR)

Au champ, tout s'accélère !

Au début de cette nouvelle saison maraichère, alors que le mois de mars se voulait prometteur, la météo n'a - par la suite - pas toujours joué en notre faveur, l'hiver se rappelant à nous aux travers des fraîches et maussades journées du mois de mai.

Après un printemps changeant et incertain, voici finalement que l'été arrive. La sécheresse de l'an passé, conjuguée à un hiver jouant les prolongations, ont sensiblement compromis nos récoltes et retardés toujours plus l'arrivée des légumes primeurs.



Mais voici que s'achève une délicate période de jointure alors que nous approchons du solstice. Finis les épinards, feu les panais et autres radis noirs à qui nous nous apprêtons à dire au revoir. Bonjour carottes, fenouils, pois, betteraves, concombres et autres laitues débordantes de fraîcheur qui font notre plaisir depuis maintenant quelques jours.

Et voilà qu'aux champs, les tomates, aubergines, poivrons, melons, courgettes et autres cultures d'été achèvent d'être plantées et viendront ravir vos papilles au cours des chaudes et longues journées estivales.

De plus, nous nous préparons déjà à affronter l'hiver qui finira par revenir, en prenant bien soin de cultiver pour vous courges, choux, céleris, poireaux et très bientôt carottes, navets et autres légumes de garde afin que la chaleur perdue dans vos assiettes au-delà de l'automne.

Chaleur que nous affrontons désormais alors que le travail s'accroît, en continuant inlassablement à planter, désherber, arroser, en somme à produire avec passion de beaux légumes de saison, expressions du caractère de notre climat et de la richesse de notre terroir.

Victor Kettela
Coordinateur Technique/Production

Toutes nos excuses...

Malgré la pose de filets anti-insectes, nos cultures de navets primeurs ont été touchées par la mouche, ce qui a pu occasionner des manquements en terme de qualité. Pour des questions éthiques, nous avons toujours privilégié des stratégies de protection physique de nos cultures (voiles) plutôt que de recourir à des biocides - certains sont tolérés en agriculture bio (AB). Nous n'utilisons pas de *Success 4*, cet insecticide à large spectre notamment utilisé contre la mouche du navet et dont l'usage en AB est très controversé. Certes très efficace, le *Success 4* a un effet délétère certain sur un large éventail des espèces présentes au jardin, dont les coccinelles et autres insectes auxiliaires.

Sachez que nous sélectionnons avec attention les plus beaux légumes pour vos paniers. Nous vous prions de nous excuser si certains d'entre-eux ont échappé à notre vigilance. N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et insatisfactions afin que nous puissions réajuster nos pratiques dans un souci d'une constante amélioration de nos services et de la qualité des produits que nous vous proposons.



Cette semaine dans vos paniers, vous trouverez,
(Sous réserve de modifications de dernière minute)

GRAND PANIER et GRAND PANIER PLUS

700 gr de Fenouils ou Côtes de blette

1 botte de Betteraves

1 botte de Carottes

200 gr d'Oignons cébette

1 botte de Radis

2 Salades de printemps

200 gr de Shiitakes

> pour le GRAND PLUS

PETIT PANIER et PETIT PANIER PLUS

1 Chou fleur ou 500 gr de Petits pois

200 gr d'Oignons cébette

1 bouquet de Persil (plat ou frisé)

2 Salades de printemps

600 gr de Courgettes primeur

> pour le PETIT PLUS



Produits d'origine France – Catégorie II
Issus de l'agriculture biologique
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 Agriculture France

Tarte au saumon fumé et oignons cébette

Ingédients : 1 pâte à tarte, 200 g de saumon fumé en tranches, 200 g de crème fraîche épaisse, 3 œufs, 4 oignons cébette, 25 g de beurre, 1 pincée de muscade,

Préparation : Coupez les oignons cébette en fines rondelles et la tige verte en tronçons. Faites-les revenir 5 minutes, à feu doux, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Battez les œufs en omelette puis ajoutez la crème, le sel, le poivre, la pincée de muscade et pour finir les cébettes. Garnissez un moule à tarte de 22 cm avec la pâte. Tapissez de tranches de saumon puis recouvrez avec la préparation crème-œufs-cébettes. Enfourez et laissez cuire 30 à 35 min thermostat 7 (230°) jusqu'à ce que la tarte soit gonflée et dorée.



Jardin de Cocagne du Sud-Alsace

Association Icare, chantier d'insertion par le maraichage bio
Tél. : 03 89 66 19 99 email : adherents@asso-icare.com

Les Jardins d'Icare
3 rue des Daims
68780 Sentheim

&

Jardins du Trèfle Rouge
30 A rue de Raedersheim
68190 Ungersheim



Site web : <http://icare.reseaucocagne.asso.fr>
Facebook : page [ICARE Paniers de légumes bio](#)