

Filet légumes Vincent, Entraigues Paysanne, Mars-Avril 2025

Bonjour à tous,

Vous avez eu, jeudi 13 mars :

Un petit panier comprenant courge, céleri, betteraves, fenouil, mélange de moutardes, Valeur marché : 20,22€

Un grand panier comprenant courge, céleri, betteraves, fenouil, mélange de moutardes, Valeur marché : 26,50€

Jeudi 20 mars :

Un petit panier comprenant chou de milan, chou fleur, poireaux, oignons rouges, mélange de moutardes, Valeur marché : 22,06€

Un grand panier comprenant chou de milan, chou fleur, poireaux, oignons rouges, mélange de moutardes, Valeur marché 32,38€

Jeudi 27 mars :

Un petit panier comprenant courge, fenouil, blettes, poireaux, chou fleur. Valeur marché : 16,66€.

Un grand panier comprenant courge, choux fleur, fenouil, blettes, poireaux. Valeur marché : 22,45€

Jeudi 3 avril :

Un petit panier comprenant oignons, poireaux, choux de Milan, aillet, carottes, betteraves, radis, pour une valeur marché de 12,95€.

Un grand panier comprenant oignons, poireaux, choux de Milan, aillet, carottes, betteraves, radis, pour une valeur marché de 18,40€.

Jeudi 10 avril :

Un petit panier comprenant courge, carottes, aillet, cébette, poireaux, salades pour une valeur marché de 13,96€.

Un grand panier comprenant courge, carottes, aillet, cébette, poireaux, salades, artichauts pour une valeur marché de 23,94€.

La balance des paniers devient la suivante : +47,02€ pour les petits paniers, +64,31€ pour les grands paniers.

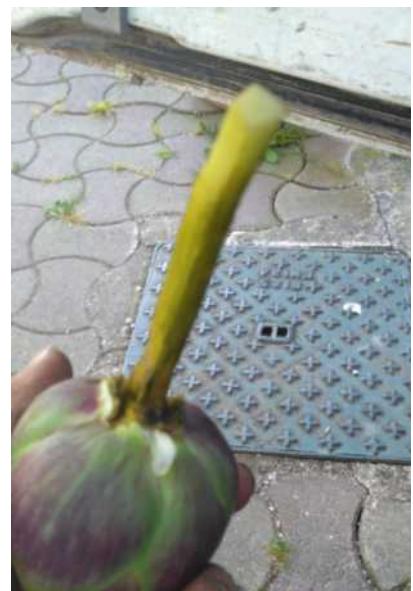
Au champ, le mois de mars a été très pluvieux, le mois d'avril l'est encore plus.

On est dans un printemps pourri, comme l'an dernier. Les viticulteurs et arboriculteurs de la région risquent d'être en grande difficulté face aux maladies fongiques, d'autant plus en bio où les traitements sont souvent moins efficaces qu'en conventionnel. Soyez donc compréhensifs avec leurs productions à venir, qui risquent fort d'être largement malmenées. Soyez raisonnables dans votre consommation de produits végétaux issus du conventionnel, car ils risquent fort d'être bien chargés en fongicides.

Pour ma part, j'ai pu trouver un créneau de temps sec pour planter les pommes de terre de conservation et les premières séries de salades de plein champ, mais le travail dans les serres pour implanter et conduire les cultures d'été nous a pris beaucoup de temps. Temps qui m'a manqué pour semer et planter en extérieur carottes, betteraves, persil, fenouil, choux raves, oignons



Parage de votre artichaut



Epluchez la tige en enlevant son derme fibreux, mais gardez son cœur comestible.



Coupez le haut des feuilles, piquantes et fibreuses

frais, et la seconde série de salades de plein champ. Ça devra attendre le retour de quelques jours de temps sec, pour que la terre puisse à nouveau être travaillée et préparée.

On a bien travaillé depuis début mars et nous avons maintenant sous serre 280 pieds de tomates, une centaine de pieds de basilic, 60 pieds de concombre, 240 pieds de poivrons, 180 pieds d'aubergine, 150 pieds de courgettes, 100m linéaires de haricots verts nains et 50m linéaires de haricots beurre grimpants, mais encore, une nouvelle planche de carottes et une nouvelle planche de betteraves.

Côté récolte, les courgettes arrivent bientôt, les fèves de plein champ aussi, les cébettes sont belles mais montent déjà à graine, l'aillet est beau cette année...

Côté contenus des paniers :

J'ai commencé à faire quelques échanges de légumes avec mes voisins immédiats maraîchers bio : vos radis venaient de chez Stéphane Campo, les mesclun et jeunes pousses d'épinards des derniers paniers d'échange, de chez François.

Les 4/7èmes des artichauts sont définitivement fichus à cause d'une prolifération de larves de casiques, coléoptères défoliateurs des artichauts, cardons et chardons. Les 3/7èmes restants sont quand à eux déjà bien atteints. Il n'y a rien à faire en bio contre ce ravageur. Vous serez servis en priorité par rapport au marché, mais je ne suis pas sûr de pouvoir vous en servir plus d'une fois par panier cette saison.

Je vais fermer la communauté whatsapp par laquelle je vous faisais passer mon « autre fil légumes », pour passer dorénavant en format chaîne d'actualités whatsapp, L'avantage c'est que vous n'aurez plus de notification à chaque publication ou chaque commentaire. Le lien est ici :

<https://whatsapp.com/channel/0029Vb6P5qj4IBhJwRSGHa2q>

Cordialement, Vincent, Cérès & Cybèle



Enlevez les feuilles violettes, fibreuses, puis taillez en cône l'artichaut lorsque vous arrivez sur des feuilles à base verte et sommité violette.



Tout le reste se mange, pas de foin à trier, vous pouvez le tenter cru, à la poêle avec de l'aillet, vapeur, ou en barigoule...