



Lettre N°8
27 août 2013

Mauvaises conditions climatiques du printemps

Cette année, beaucoup de productions ont un problème de quantité ou de qualité. Ces problèmes sont la conséquence d'un printemps froid et humide jusqu'en juillet.

Par contre l'herbe n'a jamais été aussi haute et abondante donc beaucoup de temps à désherber quand on le peut.

Nous avons des contacts avec d'autres producteurs aux quatre coins de la France et rares sont ceux qui ne sont pas découragés. On a beau se dire que c'est la nature, tous les producteurs en AMAP souffrent du stress de ne pas remplir les paniers ou d'attendre le murissement des produits.

Les tomates

La production de tomates de plein champ est très retardée. La plantation a eu un mois de retard, dans une terre froide, saturée d'eau jusqu'à fin mai.

Conséquence jamais vue : pas de tomates la semaine du 20 août. Voir la photo prise le 22 août où toutes les tomates sont encore vertes.

Enfin cette semaine ça va mieux, la part de tomates de lundi 26 août est d'1.9 kg.

Melons et pastèques

La terre était trop froide pour eux au moment de la plantation.

Contrairement aux autres années ils ont produits en petite quantité et petits calibres pour les pastèques.

La pression parasitaire

Elle est très forte cette année. Les fortes chaleurs, si elles n'ont pas accéléré le murissement des produits elles ont augmenté considérablement le nombre d'insectes et parasites.

Punaises sur les tomates alors que nous n'en avons pas beaucoup aux Olivades.

Une nouvelle chenille à la Monette, la « spodoptera ». Elle nous vient d'Egypte en passant par l'Espagne. Elle mange toutes les légumes comme salades, blettes et épinards.

Elle a envahi et attaqué les salades de juin dans la serre dans l'espace d'un weekend. La forme adulte est un papillon de nuit que nous essayons d'attraper avec deux méthodes : les lampes à insectes qui les brûlent et les pièges à phéromones qui capturent et éliminent les mâles.

Il faut impérativement affiner la lutte contre ce nouveau parasite dont on nous dit que sa période la plus invasive est entre le 15 septembre et le 15 novembre.

Les plantations

Elles se poursuivent. Poireaux, carottes, choux, betteraves, fenouils et artichauts sont plantés. Il reste les salades en plein champ et pour les blettes et épinards sous la serre il fait encore trop chaud.

On a commencé à ramasser les nouvelles fraises de plein champ.

Pour le dernier ramassage des pommes de terre, nous vous invitons à venir nombreux samedi 31 août de 8h à midi.

TIAN DE LEGUMES

Pour 6 pers

8 tomates - 4 courgettes – 3 aubergines - 3 oignons - 2 gousses d’ail - thym, origan, persil, basilic - huile d’olive - sel, poivre.

Couper les légumes en très fines tranches.

Huilez un plat à gratin. Rangez-y les rondelles de légumes en les alternant.

Ajoutez l’ail haché et les herbes. Arrosez d’huile d’olive. Salez, poivrez

Enfournez pour 45 mn environ à th 5 (150°).

Parsemez de feuilles de basilic ou de perilla et rajoutez un filet d’huile au moment de servir.

Pour un tian plus consistant, on peut ajouter des pommes de terre.

CONFITURE de PASTÈQUE

Cette pastèque : la ronde bicolore verte ou la longue vert clair ne se consomme qu'en confiture ou confite, dans un cake ou en tranches pour décorer la galette des rois.

Pour 1 kg de pastèque à confiture

- 650 gr de sucre - ¼ de citron - ¼ bâton de vanille -
- Coupez la pastèque en morceaux
- pelez-la avec un gros couteau sur une planche à découper
- Égrenez-la. Coupez- la en fins morceaux dans le récipient à cuire
- Ajoutez le sucre, le citron coupé fin et la vanille
- Faites cuire en remuant et en surveillant
- Après ¾ d’heure minimum vous pouvez arrêter ou laisser encore ¼ d’heure si vous aimez la confiture plus épaisse, mais, à surveiller.

Pour conserver la confiture en pot:

- Sur la fin de la cuisson de la confiture, dans un récipient à côté
- ébouillantez vos bocaux et les couvercles quelques minutes
- sortez- les avec une longue fourchette en les retournant mais attention ne pas vous brûler
- versez la confiture encore très chaude dans les bocaux très chauds
- fermez avec le couvercle chaud. Le vide se fait et vous permet de conserver la confiture pendant 2 ans.