



D-Trois-Pierres

Agriculture biologique
Organic agriculture

www.d3pierres.com

Mémo aux partenaires ASC
Semaine du 27 juin au 3 juillet 2010
Panier 2 de 20

CONTENU DE VOTRE PANIER CETTE SEMAINE PAR FORMAT

Petit et Double : chou-rave, fleur d'ail, laitue, oignon vert (rouge), navet, pois, radis, roquette
En vrac : Feuille de capucine et persil plat

Gros : chou-rave, fleur d'ail, laitue, oignon vert (rouge), navet, pois, radis, roquette

En vrac : Feuille de capucine et persil plat

Le contenu du panier peut différer de ce qui est mentionné. Nous vous assurons que tous les paniers sont identiques quant à leur contenu.

MOT DE LA FERME

Cette semaine, nous vous faisons découvrir des fleurs comestibles : la fleur de capucine et l'hémérocalle. On peut manger la feuille et la fleur de la capucine. Celles-ci ont un goût poivré qui rehausseront vos salades. L'hémérocalle est une fleur assez commune dans nos aménagements paysagers, mais saviez-vous que ces pétales étaient délicieuses ? Elles mettront de la couleur dans vos salades.

La première livraison a été un peu mouvementée, surtout au point de chute de l'Île Bizard où des travaux ont rendu difficiles la livraison et la récupération des paniers. Pour les semaines 2, 3 et 4, la livraison se fera au 499 rue Pierre-Boileau, à l'Île Bizard pour éviter la construction.

LEGUME VEDETTE : CHOU-RAVE



Les légumes qu'on désigne sous l'appellation «rave» sont ceux dont la partie comestible est la racine contrairement à son usage habituel. Ainsi, le chou rave est apparenté au chou, mais la partie que l'on déguste est un renflement à la base du plant. Sa chair ressemble beaucoup à celle d'une pomme et son goût est tout aussi rafraîchissant. Il est délicieux en crudité, mais peut aussi de préparer en purée, en gratin et en soupe. Pour l'apprêter, il suffit de l'éplucher à l'économiseur.

DES TROUS DANS MON FEUILLAGE !!!

Vous aurez sûrement remarqué que certains feuillages sont légèrement troués. Ces trous sont causés par un petit insecte du nom d'altise qui est présent tout au long de la saison et qui s'attaque particulièrement au feuillage des légumes de la famille des crucifères (roquette, mizuna, pac choi, chou chinois, etc.). La méthode de contrôle la plus efficace pour cet insecte est de mettre une barrière physique entre l'insecte et les plants en couvrant ceux-ci d'une bâche. Malheureusement, dans certains cas les insectes sont déjà présents dans le sol au moment de poser la bâche et des dégâts sont inévitables. Rassurez-vous ces insectes ne demeurent pas sur le feuillage après récolte !

COMMANDE D'ŒUFS DE LA FERME DU CAP SAINT-JACQUES

Nous poursuivons cette année avec la vente d'œufs de nos jolies poulettes rousses. Notez bien que les œufs **ne sont pas** certifiés biologiques. Le prix de la douzaine est fixé à 3.50\$. **Les commandes seront prises au point de chute seulement.** La quantité est limitée. Il se peut que vous ne receviez pas la douzaine dès la semaine suivante, mais nous essaierons de vous l'acheminer dans les plus brefs délais. Les paiements seront faits au point de chute sur réception des œufs. Les œufs seront aussi vendus à la ferme au magasin général les samedis et dimanches entre 10h et 16h00.

POUR NOUS JOINDRE

Diane Ouellet - paniersbio@d3pierres.com - ou 514-648-8805 poste 3105. Site internet : www.d3pierres.com

Merci de nous choisir !!!

L'équipe de D-Trois-Pierres vous souhaite BONNE SAISON !