19.05 euros

La Feuille de





Total Bélébélé

Votre panier de la semaine 34



0.8kg d'aubergine	2.80
∕ 0.8kg de courgette	2.00
0.5kg d'haricot vert	4.00
1 melon	2.50
0.25kg de tomate cerise	1.75

Total Bilifou 13.05 euros



1kg d'aubergine	3.50
1 bouquet de basilic	1.00
1 concombre	1.00
1.1kg de courgette	2.75
1 melon	2.50
3 piments	1.50
1kg de tomate classique	2.80
0.5kg de tomate cerise	3.50

Le coin des recettes. . . .

Dip crémeux de courgettes crues

Ingrédients pour 6 personnes

2 petites courgettes20 ml de purée d'amandes10 ml de tahini (purée de sésame)

la pointe d'un couteau de miso

1 gousse d'ail frais

le jus d'un demi citron vert + 1 pincée de son zeste

1/2 cc d'huile d'olive

Poivre noir

Basilic thaï

Une pincée de cumin

Préparation

Mixer tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et homogène. Ajouter un peu d'eau si besoin si vous voulez une texture moins épaisse.

Inbos paniers...

- Tous les légumes proviennent du Jardin.
- Les haricots verts sont plus gros que ceux des précédentes récoltes, mais ne vous inquiétez pas, ils sont toujours aussi bons! Nous avons sousestimé le poids des aubergines avant récolte...Celles que vous aurez dans votre panier feront près d'un 1kg, mais nous n'avons pas changé le poids des autres légumes.
- Pour les adhérents en prélèvements : nous avons quelques jours de retard. Ceux-ci devraient passer d'ici quelques jours.

Concombres poêlés à la crème

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de concombre

2 jaunes d'œufs

1 jus de citron

20 g de beurre

20 cl de crème épaisse

2 c/café de maïzena rase

2 c/café de curcuma

Persil

Sel et poivre

Préparation

Éplucher et ôter les grains des concombres. Les couper en tronçons moyens. Les saler et les mettre dans une passoire 1 heure pour dégorger puis les rincer.

Dans une grande poêle, mettre le beurre, laisser chauffer 2 minutes.

Mettre les concombres à petit feu en les remuant souvent pour qu'ils cuisent mais n'accrochent pas pendant 10 minutes environ, il faut qu'il n'y ai pas d'eau au fond. Pendant ce temps, dans un saladier mettre la crème fraîche, les jaunes d'œufs, la maïzena, le curcuma, sel et poivre. Fouetter légèrement l'ensemble.

Préparer le jus de citron à part.

Quand les concombres sont cuits, verser la préparation sur les concombres et remuer de suite le temps que la sauce épaississe un peu, retirer du feu et ajouter le jus de citron. Remuer et server sans attendre avec un hachis de persil.



Retrouvez-nous sur notre page Facebook « Arozoaar Cocagne »





Certains producteurs de fruits et légumes ont vu leur rendement baisser cet été. Les températures de 40 °C influent sur la santé des plantes et leur productivité.

Fleurs qui tombent, fruits qui rétrécissent, insectes qui attaquent... Les fortes chaleurs obligent les producteurs de fruits et légumes à faire face à diverses problématiques. (...)

Les plantes se reposent

Quand il fait chaud, **les végétaux se mettent en veille**. Les plantes sont habituées à évoluer dans des températures proches de 20 ou 25 °C. "À plus de 36 °C, soit elles grillent soit elles se renferment sur elles-même. Alors, elles produisent moins et les fruits et légumes sont plus petits", décrit Philippe Lecomte, producteur à La Volière, à Gidy.

Dans ce cas précis, il n'y a qu'une chose à faire : attendre que la température baisse. (...) Avec la chaleur, certaines fleurs avortent, c'est-à-dire qu'elles tombent et ne produisent pas de fruit. Qui plus est, des légumes développent des "défauts" comme la maladie du "cul noir" qui touche les tomates. Ce trouble se développe lorsque le fruit est en manque de calcium (dû à un arrosage irrégulier). Quelques tomates se créent également une peau plus épaisse pour se protéger des rayons du soleil. Avec ces physiques particuliers, les légumes sont plus difficilement commercialisables.

"Le rendement sera moindre et ça va se ressentir", craint Vincent Dumius, producteur à Saint-Denis-du-Val. Sur trois hectares de carottes, il pourra en vendre un seul. (...)

Comme annoncé précédemment, le calibre des fruits et légumes est réduit. Ce phénomène est également dû au fait "qu'ils sont moins pollinisés", explique le propriétaire du Champ du Renard, à Semoy. Car les pollinisateurs ne sortent pas butiner sous le soleil brûlant.

Les insectes pullulent

Lors des fortes chaleurs, certains insectes prolifèrent. Cette année, c'est le petit coléoptère noir surnommé "altise" qui fait trembler les maraîchers.

Choux verts, rouge, de Bruxelles ou brocolis... Rare sont ceux épargnés par cet amateur de crucifères. "L'insecte fait des trous dans les feuilles et pond aux pieds. Puis, il se développe et affaiblit les plantes qui meurent", décrit Philippe Lecomte. Il suffit de 24 heures pour voir disparaître un pied de choux. (...)

Le problème, c'est que le premier prédateur de cet insecte "c'est la température", raconte Romain, producteur bio au marché d'Orléans. "Ces insectes pullulent. Ici, on n'a plus de choux, on est obligé d'en commander en Bretagne".

En plus de ces coléoptères, Romain explique avoir été **envahi de pucerons**. "J'ai perdu une série entière de concombres à cause de ces bêtes". De **nombreux acariens se sont aussi développés dans les serres** : "J'ai eu une importante perte de concombres et de courgettes. Je n'ai pas pu en vendre pendant un mois", déplore le propriétaire du Champ du Renard.

Les producteurs trouvent des moyens pour préserver leurs cultures

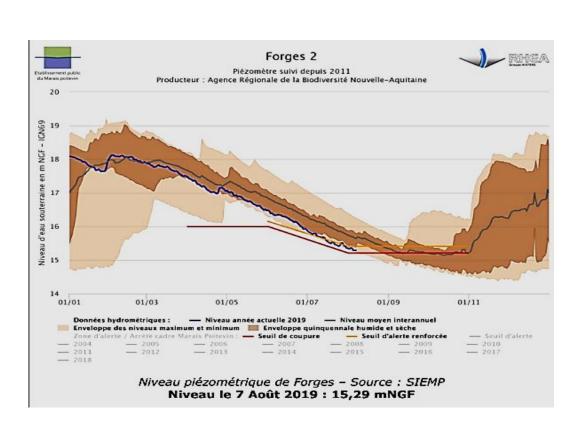
Pour limiter la perte de production, les producteurs élaborent des stratégies. Les techniques d'arrosage deviennent plus précises et stratégiques. (...)Le goutte-à-goutte "permet d'économiser les ressources hydrauliques et de fournir l'eau nécessaire aux plantes", explique Philippe Lecomte. Ajoutez à cela un paillage, et l'humidité est préservée. (...)

Les conséquences de la canicule de cet été ne devraient pas être catastrophiques mais certains producteurs se questionnent sur l'avenir. "Comme les chaleurs sont précoces, les fruits et légumes mûrissent beaucoup plus tôt que d'habitude. Les cycles sont décalés . (...). Et si les cycles de vie des végétaux sont perturbés, "ça sera à nous de nous réadapter".

Source: La République du Centre – 19/08/2019

Et du côté du Jardin AROZOAAR?

Comme beaucoup de producteurs, nos cultures ont souffert des fortes chaleurs. Les tomates sont en baisse de croissance, les concombres ont été envahis par les pucerons et les salades n'ont pas poussé. Mais certains légumes se sont gorgés de soleil et sont savoureux, comme les melons et les aubergines!



Etat de la ressource en eau au Mont d'Or.... la situation est très critique et depuis lundi les céréaliers ont une interdiction d'arroser. Heureusement les maraîchers ont une dérogation...mais jusqu'à quand? Une coupure totale d'irrigation aurait des conséquences dramatiques sur la production de cet été mais surtout les plantations et les légumes pour cet hiver.