

Fil légumes Vincent, AMAP Entraigues Paysanne, semaine 15 – 2024

Bonjour à tous,

Vous avez eu, jeudi 4 avril :

dans vos petits paniers :

- 2 salades, 1 botte d'aillet, 880g de blettes, pour une valeur de 8,28€.

Dans vos grands paniers :

- 2 salades, 1 botte d'aillet, 1,3kg de blettes, pour un total de 9,75€.

La balance des paniers devient la suivante : -11,27€ pour les petits paniers, -21,08€ pour les grands paniers.

Au champ :

Cette semaine, c'est enfin la plantation des tomates, aubergines, poivrons.

Avec David et Florie nous avons enfin planté deux séries d'oignons cébette sous serre, elles devraient être prêtes à la récolte début juin.

La seconde série de salade de plein champ a été plantée, samedi 6 avril : plutôt qu'un filet anti-insecte, un voile thermique les protégerait mieux du vent, qui devrait se lever dans le courant de cette semaine 15, mais les chaleurs excessives ne permettent plus de poser des voiles thermiques, sous peine de faire brûler les plants. Ce sera donc filet anti-insecte, et une protection bien moindre contre le vent, donc des pertes par arrachement. En agriculture, il y a rarement des solutions idéales.

Les pois gourmands prennent de la hauteur, et lundi 8 j'aurai fait avec Florie leur 4ème tuteurage ! Quel travail... Ils n'ont toujours pas de fleur, ce qui est normal, et on devrait les retrouver dans les paniers vers fin avril-début mai. Je devrai, peu avant leur floraison, commander une ruche de bourdons pour assurer leur pollinisation, et permettre le développement des gousses.

Les betteraves se remettent en partie de leur fatigue causé par l'attaque précoce des pucerons, et nous devrions en avoir dans les paniers courant mai.

Coté pommes de terre de conservation, elles devraient être plantées cette semaine par David, mais à l'heure où je vous écrit je ne sais encore où... si la parcelle inondable est suffisamment ressuyée, ce serait idéal car l'humidité élevée empêche la prolifération des taupins (ces larves « fil de fer » de coléoptères) qui trouent allègrement les pommes de terre en période sèche pour y boire.

Dans l'assiette :

C'est le mois des artichauts ! Pour rappel, les Opal sont une amélioration de la variété Violet de Provence, en plus productif et plus gros calibre. Si vous épluchez la tige, coupez le haut de la fleur (le bout des feuilles), et enlevez les feuilles extérieures violettes, le reste se mange intégralement, cru ou cuit : il n'y a pas de foin ou très peu. Avec un peu de pratique, vous apprendrez bien vite à faire un parage efficace des parties fibreuses, et garder toutes les parties tendres.

Cordialement,
Vincent, Cérés & Cybèle



Poêlée d'artichauts Violets de Provence : tige, feuilles, cœur dont on n'aura pas cherché à enlever un foin inexistant, tout ici se mange.