

Fil légumes Vincent, AMAP Entraigues Paysanne, semaine 27 – 2024

Bonjour à tous,

Vous avez eu, jeudi 27 juin :

dans vos petits paniers :

- 1kg de pommes de terres nouvelles Maiwen, 2 concombres, 1 botte de cébettes, 1kg de courgettes, 1 salade au choix, 1 bouquet de basilic, 1kg de tomates Cœur de Boeuf ou Noire de Crimée, pour un total de 14,19€.

Dans vos grands paniers :

- 2,5kg de pommes de terres nouvelles Maiwen, 2 gros concombres, 1,5kg de tomates Cœur de Boeuf ou Noire de Crimée, 1,5kg de courgettes, 1 botte de cébettes, 2 salades au choix, 1 bouquet de basilic, pour un total de 23,14€.

La balance des paniers devient la suivante : à l'équilibre pour les petits paniers, à l'équilibre pour les grands paniers.

Au champ :

La bonne nouvelle de la semaine c'est que les insectes auxiliaires ont fini par prendre le pas sur les pucerons. Les foyers ont régressé ou n'ont pas progressé, et c'est un vrai soulagement pour moi, malgré des dégâts sur concombres, poivrons, haricots, courges et melons.

Nous avons découvert les courges de leurs voiles thermiques, et les premières fleurs sont déjà là. Les courges devraient ramifier dans les planches de maïs pour prendre de l'ampleur, et y développer de nouvelles racines. Malgré les pertes dues au vent et aux pucerons, je suis optimiste sur leur potentiel de production.

Le blanchiment des serres apporte une atmosphère qui rend le travail plus supportable qu'en extérieur. Pour autant, les tomates ont pris des coups de soleil avant cette opération, et je crains une qualité de fruit moindre pour le mois de juillet, notamment sur les cœur de bœuf.

Les plants d'aubergines ont été soulagé de tous leurs fruits abimés, et seule une moitié de ligne offrira dans les prochaines semaine une production en quantité et qualité, vous n'en aurez donc pas autant que je pensais pouvoir vous servir courant juillet. Ma priorité étant de vous servir de beaux paniers, je ne récolte plus d'aubergines pour le marché de Sorgues, et vous réserve tout ce qui sera disponible en récolte.

En deuxième page de ce fil, retrouvez les 4 variétés de tomates qui vous seront servies cet été en plus des Roma ci-contre.

Pour rappel :

Lors des distributions, les paniers avec de la paille au fond sont réservés à la pesée des tomates. Manipulez vos tomates avec précaution, le moindre coup qu'elles peuvent subir gâcherait leur conservation, et celle que je vous sers méritent parfois d'attendre quelques jours, hors du frigo bien sûr, pour arriver à pleine maturité.

Cordialement,
Vincent, Cérés & Cybèle



Les basilics sont si beaux parce qu'ils poussent sous serre, entre les plants de tomates, et bénéficient du même amendement !.



Les romas tuteurées commencent à donner à profusion...



Formation des premiers épis dans les maïs.



Jouvance : tomate ronde, à farcir ou manger en salade, bonne en goût mais pas exceptionnelle.



Licorna, du type cornue des Andes, saveur exceptionnelle, à manger en salade, une fois bien rouge.



Coeur de Boeuf, variété population avec une excellente sélection de cultivar. Après la Licorna, c'est ma préférée en goût.



Marnero, issue d'un croisement entre Marmande et Noire de Crimée. Juteuse, saveur épicée, très bonne en goût.