



Chers adhérents,

Cette semaine dans les paniers, légumes d'automne : Navets, radis noirs, patidou...  
(nous évaluerons la grosseur des choux ces jours)

Petite recette pour ceux qui toussent : Le sirop de radis noirs :

Coupez les radis lavés en rondelles bien fines, sans ôter la peau. Préparez le sucre en quantité équivalente : autant que de radis. Déposez le radis dans un plat creux et couvrez-le de sucre, en alternant une couche de radis noir avec une couche de sucre. Le radis dégorge et le sucre fond très rapidement, formant un jus. Couvrez et laissez reposer au frais pendant 12 à 24 heures. Passez la marinade au tamis, en pressant, pour recueillir le sirop. Il se conserve quelques jours au frais dans un flacon hermétique. Une cuillère à soupe, deux fois par jour. (Le radis noir est aussi excellent pour le foie).

Merci à tous ceux qui ont pu venir à l'assemblée générale !



Pour nos adhérents qui n'ont pas pu être disponibles, voici ci-après un petit résumé de notre bilan de la saison 2017.

Vos dévoués producteurs vous souhaitent une douce fin de semaine



Gilles et Nathalie

## Saison légumes 2017

**Bilan paniers** : Dans l'ensemble des paniers corrects.

Au 10 novembre, 400 euros de légumes pour petits paniers, 600 euros pour grands.

**Bilan cultural** : Récoltes satisfaisantes de pommes de terre, oignons, ail, aubergines, haricots verts, fèves, blettes, basilic, navets, poivrons, tomates, fenouil, verveine, persil, choux rave, radis noirs, courges, topinambours... A venir salades, choux, épinards, mâche, cardons.

**Soucis** :

- Mauvais terreau, énormément de plantons loupés : Courgettes, courges, concombres, melons, tomates. Un mois de retard le temps de tout recommencer. Répercussions sur les récoltes.
- Mauvaises graines de panais, choux.
- Lièvres voraces dans les pousses de haricots.
- Mulots insatiables dans les betteraves, cardons, carottes, poireaux, aubergines, pdt
- Terre en manque de fumier difficile à trouver ces dernières années.
- On ne nous a livré que des oignons rouges, en double quantité
- Montée en fleur à cause de la chaleur : Salade, blette
- Gestion de l'eau stressante cette année...

**Participation adhérents** : Bonne participation, merci à tous !

Domage, 20 adhérents n'ont pas vu le champ pour leurs 2 cueillettes...

Merci à ceux qui, ne pouvant vraiment venir, nous l'ont expliqué.

Si vous venez dans le bureau vous êtes exemptés !

**Finances** :

Le matériel vieilli, frais d'entretien et d'achats en augmentation exponentielle.

Du coup salaire en chute...

Prochains contrats à 480 et 720 pour que l'on puisse s'en sortir.

En 2018, si les contrats sont bientôt remplis, vente de surplus en « monnaie-légumes ».