



LE CHAMP DES LUYS



chiffre de la semaine

900

c'est le nombre de
pieds de Patates
douce mis en
terre pour cette
année.

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

BASILIC

Le basilic est
originaire d'Asie
et d'Afrique, mais
il est maintenant
cultivé dans le monde entier.



Il existe plusieurs variétés de basilic, dont le basilic doux (ou basilic génoise), le basilic thaï, le basilic citron, et le basilic pourpre.

Le basilic est souvent utilisé frais dans les salades, les pâtes, les pizzas, et les sauces comme le pesto. Il peut également être utilisé séché, bien que son arôme soit moins prononcé.

Le basilic est riche en antioxydants et en vitamines A, K et C. Il possède également des propriétés anti-inflammatoires et antibactériennes.

NOUVELLES DE LA FERME

FIN DES POMMES

PESTO DE BASILIC

- 50g de feuilles de Basilic frais
- 50g de Pignons de pin
- 1 gousse d'Ail
- 50g de Parmesan râpé
- 150 ml d'huile
- Sel et poivre à votre convenance



Lavez et séchez les feuilles de basilic. Assurez-vous que les feuilles de basilic sont bien sèches avant de les utiliser pour éviter que le pesto ne devienne trop liquide.

Épluchez la gousse d'ail. Si vous le souhaitez, vous pouvez retirer le germe central pour un goût moins fort.

Dans un mixeur ou un robot culinaire, ajoutez les feuilles de basilic, les pignons de pin et l'ail. Mixez jusqu'à obtenir un mélange grossièrement haché.

Incorporez le parmesan râpé au mélange et mixez à nouveau.

Versez lentement l'huile tout en mixant jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Vous pouvez ajuster la quantité d'huile d'olive en fonction de la consistance souhaitée. Ajoutez du sel et du poivre au goût.

La saison des pommes tire à sa fin. C'est rare qu'on arrive à avoir des pommes aussi loin dans la saison. Cette année, nous avons pu distribuer les pommes de nos amis Jardilouit jusqu'à début juillet C'est bien.

Je devrais pouvoir encore en mettre cette semaine dans les paniers de mercredi, mais je ne suis pas certain de pouvoir en avoir assez pour vendredi. A voir !

Les pommes devraient pouvoir revenir à l'automne, courant du mois d'octobre.

Les kiwis, eux devraient encore

pouvoir être dans vos paniers pendant 2 ou 3 semaines.

NOUVELLE BOISSON À LA BOUTIQUE : LES THÉ GALCÉS JOMO



J'ai été sollicité il y a peu par une jeune entreprise française qui a développé une gamme de thés glacés certifiés Bio. J'ai reçu un échantillon de leurs différents parfums et après les avoir tous goûtés, et les avoir beaucoup appréciés, j'ai décidé d'en acheter quelques cartons pour vous en faire bénéficier. Les parfums proposés sont originaux et très savoureux et cerise sur le gâteau : toute la gamme est pauvre en calories. Ils seront en libre achat à la ferme à partir de mercredi si tout va bien. Si certains d'entre vous souhaitent les intégrer dans les paniers hebdomadaires, pas de soucis, indiquez-moi juste le nombre de bouteilles souhaitées et les parfums choisis. Je vous laisse regarder sur le site de l'entreprise pour en connaître plus sur ces boissons estivales.

Au niveau prix, je vous propose les bouteilles de 350ml à 2,50€/b. et à 2,20€/b. par lots de 6.

JOMO

PÉNURIE D'OEUFs

Cela fait quelques semaines que je vous en parle et bien ça y est, la semaine passée, j'ai manqué d'oeufs pour les paniers. Cela faisait longtemps que cela n'était pas arrivé.

Mercredi dernier la quasi totalité des paniers ont pu avoir leurs oeufs, par contre, cela n'a pas du tout été le cas pour les paniers du vendredi. Cette semaine, je vais faire l'inverse, je vais réduire les quantités d'oeufs pour les paniers de mercredi afin d'avoir assez d'oeufs pour les paniers de vendredi.

Pour les personnes qui bénéficient de nos paniers depuis assez peu de temps, je vous rappelle que tout ce qui est mis (ou pas mis) dans les paniers est comptabilisé et donc lorsqu'un produit est manquant ou ajouté et non payé en avance (comme les fraises et les champignons) est noté. Un point est fait en fin de contrat afin d'ajuster le prix total par rapport à ce qui a été payé lors de votre souscription.



NOUVELLES DES CULTURES

PREMIÈRE RÉCOLTE DE MIEL TRÈS PROCHAINE

Cela fait environ 3 ans que j'ai quelques ruches à la ferme et c'est peut-être la première année qu'une vraie récolte de miel devrait avoir lieu. En effet, alors que les premières miélées du printemps se

OCIMUM BASILICUM

La culture du basilic nécessite un climat chaud et ensoleillé, méditerranéen ou tropical. Il peut aussi se cultiver en pays tempérés, en pots, en jardinières ou en pleine terre, moyennant quelques précautions lorsque la température descend sous 10 °C. Le basilic préfère un sol frais et bien drainé, une



exposition abritée et cinq heures d'ensoleillement quotidien. Il faut l'empêcher de monter en fleurs pour augmenter la production de feuilles, et donc pincer les extrémités des tiges quand les fleurs se forment. Juillet-août est la période propice pour la récolte des feuilles à des fins de congélation. Lorsque l'automne arrive et que la température finit par tuer le basilic, on peut laisser quelques fleurs terminer leur transformation en graines pour les semer l'année suivante.

sont mal déroulées (pissenlit, acacia, tilleul, ...) depuis maintenant 2/3 semaines, les abeilles rentrent enfin du miel en bonne quantité. Après avoir inspecté les ruches ces derniers jours, il va être temps de récolter rapidement. Ceci est d'autant plus important de la faire rapidement que le Sarrasin commence à fleurir et que nous avons prévu, Gilbert (mon tuteur apiculteur) et moi, de faire transumer quelques-unes de nos ruches sur le champs de Sarrasin qu'un copain paysan à semé à Sauvagnon. On peut ainsi espérer avoir une autre récolte de miel d'ici quelques semaines.

LENTILLES EN BONNE FORME



Après avoir inspecté le blé, j'en ai profité pour aller voir comment se comportaient les lentilles. Celles-ci ont été semées au mois d'avril, mais la récolte devrait avoir lieu dans le courant de l'été.

Pour le moment, la aussi, la culture à l'air de bien se comporter. J'espère que cela va continuer car je serais ravi de pouvoir vous en proposer dans les paniers, voire, si j'arrive à trouver un prestataire de proposer des conserves à base de lentilles.

PLANTATION D'ARTICHAUTS

Il y a quelques années, j'avais essayé de mettre en terre des plants d'Artichauts. Hélas, l'été qui a suivi a été très très chaud et n'ayant pas à l'époque de quoi arroser correctement mes plants, j'ai perdu la quasi totalité de mes plants. Etant un peu tétu, cette année, je retente l'aventure avec la mise en terre de 100 nouveaux plants. Les Artichauts est ce qu'on appelle une culture pérenne, on le plante une année et on en profite plusieurs années. Si tout se passe bien, vous pourrez avoir les premiers Artichauts au printemps 2026.



VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

de Crimée arrivent tout comme les Roses de Crimée. Bientôt, les vrais Tomates dont la ferme est si fière !

Paniers à 11€

- des Tomates anciennes
- un Zapallito del trunco
- des Courgettes
- des Patates nouvelles

Paniers à 16€

Le même contenu que le panier à 11€ avec plus de Tomates, un second Zapallito del Trunco, plus de Courgettes et un Concombre.

Panier à 22€

Le même contenu que le panier à 16€ avec plus de Tomates, de Courgettes, et des Pommes de terre nouvelles ainsi qu'un morceau de Chou blanc.