

Les paniers de cet hiver (2014-2015)

Une majorité des légumes d'hiver sont rentrés dans leur lieu de stockage. Chambre froide pour les plus délicats, espace hors gel pour d'autres, un nid douillet à 14° pour les courges. Seules les intrépides poireaux et topinambours préfèrent affronter les rigueurs de l'hiver que de se priver de terre fraîche. Le tunnel s'est rempli de rampon, roquette, pourpier et laitues à tondre, toutes des sortes supportant les gels modérés sous abri.

Durant cet hiver, vous trouverez dans vos paniers :

De la salade et des radis d'hiver:

Batavia, scarole ou pain de sucre en début d'hiver puis rampon, laitue à tondre, roquette ou mélange avant de retrouver les premières batavias ou pommées en mars. Tous les 2-3 paniers un peu de radis d'hiver en plus. Il y en aura des verts, des roses et des noirs. Coupez-les en fines lamelles **saupoudrées de sel** – ils perdront leur force et sont excellents en entrée ou dans les salades.

Pommes de terres, carottes et betteraves à salade

Des pommes de terre chaque semaine : 0.8-1 kg pour les couples, 1-1,5 kg pour les familles. On alternera entre variété ferme à la cuisson (Charlottes et Ditta - en deuxième partie d'hiver) et une variété farineuse (Agrida).

L'année dernière nous avons alterné carottes et betteraves, on mettra peut-être un peu plus souvent des carottes mais la présence de carottes n'exclura pas celle de betteraves.

Betteraves env. une semaine sur deux pour les grands paniers, un peu moins pour les petits. Parmi les betteraves vous trouverez outre les boules rouges habituelles aussi des chioggia (couleur rose et blanche à l'intérieur et des betteraves jaunes (de quoi faire de jolies décorations). Notez que les betteraves sont aussi excellentes crues. Même si c'est hors de propos ici, je me permets de rappeler que la betterave se cuit très vite, épluchée, coupée en dés dans un fond d'eau bouillante – inutile de passer des heures à la cuire entière comme me l'avait pourtant appris ma grand-mère...

Courges et choux

Vous craignez de vous lasser de ces deux légumes ?

Nous les alternerons – vous aurez donc chaque légume qu'une fois sur deux dans votre panier. Enfin, il y a aussi diverses variétés de l'un et de l'autre.

Les choux se déclinent à tour de rôle en chou rouge, chou blanc, chou pointu, , chou frisé, chou plume ou encore chou chinois pas nécessairement dans cet ordre. (probablement pas de chou de Bruxelles cette année suite à un problème à la plantation)

Pour les courges : les incontournables Musquées de Provence, Butternut et Potimarrons, mais aussi les longues de Nice, les Lil'Orange, les Délicatas et Patidous, les Jack be Little et Baby Boo, les Blue Kuri et les Acorns devront fournir un plan varié sans redondances – consultez notre site pour découvrir quelles variétés se prêtent le mieux à quelle utilisation. .

Les racines

A raison d'une ou deux (rarement plus) sortes chaque semaine, vous retrouverez des Topinambours, panais, rutabagas, choux-raves, céleris et raves (pas de navets cette année – on a trouvé que c'était un peu redondant avec les raves et il faut bien l'admettre vous étiez assez nombreux à ne pas trop aimer). Quelques colraves d'hiver – mais elles ont peu grandi – donc on sera donc loin des pièces de 1 kg et plus que nous avons l'année dernière. Donc

là aussi un certain choix même si en fin d'hiver, il ne restera pas de tout et qu'au printemps les céleris risquent de revenir un peu plus souvent que les autres.

Le poireau

Le poireau étant un légume typique de l'hiver, polyvalent à l'utilisation et généralement apprécié (soupes, gratins, légumes sautés, papet, etc.), il fera bien sur régulièrement partie des paniers.

Les petits plus

Vous trouverez régulièrement quelques oignons ou oignons tige (à ne pas confondre avec les poireaux ! l'oignon a des feuilles rondes et creuses, le poireau des feuilles plates) et de temps à autre une tête d'ail, un bouquet de persil, des graines germées (alfaalfa, radis, cresson, etc.) ou des pousses de soja pour rajouteront un peu de goût.

Les produits transformés

Comme l'année passée, vous retrouverez nos coulis, confitures et sirops . Mais aussi des produits salés tels que pesto d'ail des ours, sauce au piment, légumes au vinaigre, salsa verte, courgettes aigre-douces.

La présence des produits transformés sera toutefois moins systématique que l'année dernière dans les petits paniers – en revanche on mettra plus souvent des pommes dans ces derniers. Pour les paniers « grands mangeurs de légumes » un produit différent (une fois salé, une fois sucré) agrémentera votre panier sous la forme d'un souvenir en bocal d'une saison plus cléments (nous récupérons volontiers les bocaux propres – mais seulement les nôtres - pas d'autres dimensions– ce n'est toutefois pas une obligation, si vous en avez une autre utilité, ils sont à vous).

Les pommes (bio)

Vu que nos voisins producteurs de pommes – la famille Vuillemin – est passée en bio, nous avons décidé de mettre plus de pommes dans les petits paniers qui en avaient finalement peu l'année dernière. Pour les autres peu de changement – une fois par semaine en alternant les variétés.

Un besoin particulier ? .. ou une envie..

Les produits transformés, pommes, légumes ou pommes de terre peuvent être commandés en plus chaque semaine. Envoyez-nous un mail en précisant ce qu'il vous faut et nous vous le livrons en plus avec votre prochain panier. (exception pour les graines germées, pousses de soja et certaines variétés de salades que nous ne produisons pas en continu)

Nous avons aussi du Gruyère Bio de la laiterie de Pomy – mais en vente sur place uniquement – si intéressé, contactez-nous.

Nos partenaires pour les légumes : Famille Thubert de Pomy (pommes de terres), famille Vuillemin de Pomy (pommes, parfois salades, + é définir par la suite), Ferme des sapins à Colombier (pommes, + év poireau durant l'hiver), Alain Gehrig et GKT biolégumes de Granges de Vesin (carottes, oignons, certains choux, céleris enfin de saison). Cultibio (salades précoces, parfois rampon).