

## EDITO

Ca y est, l'été est enfin là ! Impossible de le louper après l'avoir attendu assez longtemps (je ne peux pas dire : patiemment)

Les légumes d'été sont enfin là et les menus vont s'en ressentir: vive les salades en tout genre vite préparées !

Certains d'entre vous vont s'absenter ; n'oubliez pas de noter vos absences sur le cahier d'absence (et non sur les feuilles d'émargement).

Une recette d'apéro à la fraise à la fin.

Bon été et bonnes vacances à tous

Pauline

## LES NOUVELLES DU MOIS

- plantation de 18000 céleri-boules et 2000 céleri-branches, 30000 poireaux, 22000 choux(fleur, romanesco, brocoli, frisé, lisse et rouge),8000 choux botte ; et oui, nos menus d'hiver se préparent en juin
- début de la cueillette des légumes dits d'été:concombre, courgette, aubergine, tomate, poivron.
- début timide pour la récolte des betteraves, fèves, haricot et petit pois
- échalote, ail, oignon nouveaux prennent le relais sur ceux d'hiver.
- plantation de 2600 fraisiers pour une récolte au printemps prochain
- les haricots verts en extérieur ont bien plu aux lapins : ils en ont dévoré 12 rangs !
- mise en place de 12 rangs de 100 mètres de betterave

## Le saviez-vous ?

Le mot tomate vient du mot inca tomalt. Découverte par Christophe Colomb en Amérique du Sud au XVIème siècle, la tomate n'était pas plus grosse que nos tomates cerises. Elle arrive en Italie et Espagne un siècle plus tard et est baptisée pomme d'amour.

Considérée comme un produit vénéneux, elle reste une plante ornementale pendant 3 siècles. C'est au milieu du XVIII ième siècle que l'on découvre ses vertus de légumes fruit. (et encore, au début on ne la consomme qu'après plusieurs heures de cuisson)

Elle s'est largement répandue au XXIème avec les variétés à gros fruits

La tomate est le légume fruit le plus consommé en France (cru, cuit, sauces)

