



Jeudi 15 Avril 2021

S15- Secteur de Chaumont

Bonjour *|FNAME|* *|LNAME|*

L'actualité du Jardin Bio de Vaillant

Crise sanitaire et économique

Changements sociétaux

Réchauffement climatique, érosion de la biodiversité...

Et si l'agriculture Bio faisait partie des réponses pour un avenir durable, socialement, économiquement et écologiquement acceptable ?



L'agence Bio vous propose d'en débattre **Vendredi 16 avril de 10 heures à 12 heures** avec ses invités : sociologues, économistes, représentants des politiques publiques, chefs d'entreprise, agriculteurs.... ,

Cliquez pour vous inscrire

[Je m'inscris](#)

Une émission animée par Philippe Lefebvre, journaliste.

Dans votre panier cette semaine

Légumes BIO fournis par les producteurs associés	Légumes	Unité	Part + (16,24 €)		Part (13,2 €)		1/2 Part (8.93 €)	
			Quantité	Prix	Quantité	Prix	Quantité	Prix
Primaflor	Epinard	Kg	1	6.07 €	0.500	3.03 €	0.300	1.82 €
ABKbus	Celeri Rave	P	1	2.81 €	1	2.81 €	1	2.81 €
Jardin de Dommarien	Radis	B	1	2.14 €	1	2.14 €	1	2.14 €
La ferme du Corroy ¹	Pomme de Terre c2	Kg	1	1.86 €	1	1.86 €	0.500	0.93 €
ABKbus	Carotte	Kg	0.600	1.30 €	0.600	1.30 €		
*Jardin Bio de Vaillant	Poireaux	Kg	0.500	2.06 €	0.500	2.06 €	0.300	1.23 €

* Les légumes produits par le Jardin Bio de Vaillant sont labellisés



(1) Nous avons un nouveau partenaire (La Ferme de Corroy) qui est en conversion Bio (2 ans).

La conversion :

Avant de pouvoir être certifié bio, une période de conversion est nécessaire. Elle permet notamment le nettoyage du sol et assure une période de transition pendant laquelle le cahier des charges est respecté mais les produits ne peuvent pas encore être commercialisés sous le logo AB.

[Cliquez ici pour voir la composition approximative du prochain panier](#)

Le dicton de la semaine

" Avril frais et mai chaud, remplissent les granges jusqu'en haut. "

Le légume de la semaine



Le Radis

Plante potagère annuelle, le radis est une racine comestible originaire d'Asie mineure.

Longues, rondes, petites ou grosses, les **différentes variétés** proposent une subtile palette de saveurs.

Croqué au naturel avec un peu de sel, c'est un pur aliment plaisir reconnu aussi pour ses **qualités nutritionnelles**.

Présent dans nos contrées depuis le Néolithique, le radis était très populaire pendant l'Antiquité. Les différents peuples qui le cultivaient l'appréciaient pour ses qualités nutritionnelles autant que pour ses propriétés médicinales.

Les recettes de la semaine

[Salade de radis roses](#)

[Nouilles sautées poulet poivron carotte et radis](#)

Vous avez apprécié une recette ?

Postez une photo de votre réalisation sur notre [page Facebook](#)

Nos vaillants jardiniers



Nos vaillants jardiniers ont nettoyé les serres, le persil et les petits pois poussent bien.

Vous les retrouverez dans vos futurs paniers de légumes Bio.

Ils soutiennent le Jardin Bio de Vaillant :



Restons en contact



[Facebook](#)



[Site Internet](#)



[Email](#)