



contenu des paquets

sous réserve de modifications éventuelles

Petit panier de légumes bio:

Chou rave: de lochting
pleurote: van ysacker
Laitue feuille de chêne: de groene grond
Tomates: Belgique
Carottes: Belgique

Grand panier de légumes bio:

Poireau: de lochting
Fenouil: de groene grond
Pleurote: van ysacker
Laitue pommée: de groene grond
Céleri: de groene grond
Chicorée à cuire: de groene grond
Tomates: Belgique

Petit panier mixte bio:

Panais: de lochting
Chou rave: de lochting
Pleurote: van ysacker
Laitue pommée: de groene grond
Pomme royal gala: Argentine
Orange: Italy

Grand panier mixte bio:

Fenouil: de groene grond
Pleurote: van ysacker
Laitue iceberg: de groene grond
Tomates: Belgique
Épinards: de groene grond
Pomme royal gala: Argentine
Orange: Italy

Panier de fruits bio:

Pomme royal gala: Argentine
Melon Charentais: Maroc
Orange: Italy
Bananes: Rép. Dominicaine

Pomme de terre :

3 kg: 5.99€

**Tout est d'origine
biologique contrôlée**

Un peu de différenciation dans la gestion de l'entreprise

L'entreprise d'électronique Toshiba produit désormais non seulement des portables, des tablettes et des télévisions, mais également ... de la laitue. Dans la ville japonaise Yokosuka, l'entreprise est en train de construire une usine où annuellement, trois millions de laitues bio tomberont de la chaîne mécanique.

De plus, il y aura également place pour d'autres légumes-feuille comme les épinards et la mizuna. Le chiffre d'affaires devrait s'élever à 1,9 millions d'euros. Dans cette « usine de laitue », on prévoira des lampes TL, de l'air conditionné et un système malin qui réglera l'humidité de l'air et qui contrôlera la santé des plantes. L'emballage des laitues se fera par une ligne d'emballage stérile.

Toshiba n'est pas la première entreprise d'électronique à agrandir son horizon vers l'horticulture. Ainsi Panasonic s'est plongé dans le jardinage en examinant les effets d'éclairage LED spécial. Fujitsu, de sa part, se concentre sur la culture de la laitue à teneur réduite en potassium. Plus proche, on trouve aussi la société Philips qui fait des tests avec l'éclairage LED dans l'horticulture. En utilisant différents teints de couleurs, cette entreprise hollandaise espère influencer le goût de la culture.

En tout cas, on ne peut pas dire que la variation diminue. Il est possible que, sous peu, le client puisse commander une laitue bleue... La question qui s'impose ici : le produit final, sera-t-il toujours tellement biologique ? Entre-temps, on constate que le problème du déficit de surface est résolu en cultivant les légumes à l'intérieur de l'usine avec de l'eau et quelques ordinateurs... Comme c'est simple, la vie!

Nous autres, nous croyons toujours aux principes de base de la culture biologique et faisons confiance à nos propres sols.

Du fenouil méditerranéen

Ingrédients :

1 fenouil, 2 tomates
12 olives dénoyautées
½ c. à café de graines de fenouil
3 c. à soupe d'huile d'olive
du poivre, du sel marin, de la poudre d'ail

Préparation :

Couper le fenouil en cubes. Couper chaque tomate en huit et les olives en deux. Cuire le fenouil dans le wok, dans un peu d'huile d'olive, pendant 10min. Ajouter les morceaux de tomate et les graines de fenouil. Assaisonner. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Ajouter les olives et servir immédiatement.

Salade de fenouil aux radis

Ingrédients :

1 fenouil, 1 botte de radis, 1 concombre, 1 c. à soupe de jus de citron, 3 c. à soupe d'huile d'olive, du poivre, du sel marin, de la poudre d'ail, 2 c. à café de menthe hachée.

Préparation :

Couper le fenouil, les radis et le concombre non épluché en tranches et les mettre dans un grand bol en verre. Ajouter les feuilles de radis fraîches et hachées. Mélanger l'huile d'olive, le jus de citron et les herbes. Mélanger la vinaigrette aux légumes.

Source : 100x groente

