



## Tarte à la betterave crue, chèvre frais et pistou de betterave

### Pour 4 personnes

• 200 gr de farine • 1 œuf • 50 g de beurre • 60 g de parmesan râpé  
 • 60 g de Pesto betterave • **Pour le pesto de betterave** : • 1/2 Betterave crue ou (1 petite) • 1 bouquet de basilic • 1 gousse d'ail • 50 g de parmesan râpé • 50 cl d'huile d'olive • 100 g de poudre d'amande • **Pour la garniture** : • 1/2 betterave crue • Pousse de betterave • 3 c. à s. de pesto de betterave • 90 g de Fromage frais et 90 g fromage de chèvre

Sortez le beurre 3 h avant du frigo afin qu'il soit ramolli. Préchauffez le four à 180°C.

**Pour le pesto de betterave** mixez les ingrédients coupés en petits morceaux. Conservez au frigo.

Mélangez la farine et le parmesan dans un plat. Incorporez le beurre et le pesto (en laissant 3 c. à s. pour la garniture) en pétrissant rapidement pour obtenir une sorte de semoule grossière. Ajoutez l'œuf battu et faites une boule.

Étalez la pâte à l'aide et abaissez-la dans un moule. Piquez-la et faites-la cuire à blanc avec des haricots secs, environ 10 mn pour une tartelette le double pour une tarte. Lorsque les bords commencent à colorer ôtez les haricots et laissez colorer quelques minutes puis démoulez délicatement.

Pendant la cuisson, mélangez le fromage de chèvre et le fromage frais avec trois cuillères à soupe de pesto de betterave. Répartissez sur le fond de tarte et surmontez de rondelles de betterave finement tranchées. Décorez avec quelques fanes de betteraves.

Adaptée de <http://www.750g.com>

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe  
 du **Jardin de Cocagne Nantais**  
<http://jardincocagnenantais.eklablog.com/>  
 7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou  
 tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : [jdcnantais@orange.fr](mailto:jdcnantais@orange.fr)

## Retour d'AG particulière !

**Merci à Catherine et sa fille** ainsi qu'à **Thomas** qui sont venus donner un coup de main à la récolte de petits pois et mange-tout lundi ainsi qu'à **Anne, Jacques, Mélanie, Nicolas, Yves** qui sont venus la semaine précédente. Nous n'avons pas les prénoms de toutes mais la reconnaissance est là !

**Petits pois et pois mange-tout**, ces légumes **sont les bienvenus** sur cette période de transition de légumes.

Après le mildiou, les **pommes de terres subissent une invasion de doryphores**. Nous allons être obligés de traiter et de faire un ramassage intermédiaire pour ne pas les perdre ! **Nous vous solliciterons à nouveau dans les semaines à venir...** Une année vraiment particulière. Bon, nous ne sommes pas les seuls à être ainsi attaqués, c'est compliqué partout !

Cette semaine, nous accueillons deux nouveaux jardiniers : **Simon et Nicolas à qui nous souhaitons la bienvenue**. Il nous reste une jardinière absente pour garder ses enfants qui n'ont pas été repris à l'école et un arrêt-maladie, sinon l'équipe est quasi au complet, si on ne prend pas en compte les absences !!!

Pages suivantes : **portrait d'encadrant**, nous commençons par **Thomas** qui nous a marqué par sa présence et retour d'**Assemblée Générale...**

### Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
 Betterave	botte	0	1
Ciboulette	bouquet	0	1
Courgette	kg	0.6	0.9
Petit pois	kg	0.45	0.7
Pomme de terre nvle	kg	0.5	0.7
Radis rose	botte	1	0
Salade	pièce	2	2
Prix panier		9,20 €	13 €

*Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique (certifié par ecocert189302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.*

## Portrait de permanent

**Prénom :** Thomas

**Depuis quand travailles-tu sur la jardin ?** Septembre 2008, cela fait 11 ans et demi.

**Sur quel poste ?** J'ai commencé il y a 11 ans et demi comme encadrant technique (ça passe vite !!!), un tout petit peu à temps partiel et en tuilage avec Anthony pour prendre mes marques. Il y a trois ans quand on est passé à 3 encadrants, je suis devenu coordinateur.

**Peux-tu nous décrire en quoi cela consiste ?** C'est faire en sorte que la production fonctionne avec toutes ses contraintes, les réalités agricoles (le suivi des sols, planification et entretien de la production, gestion des maladies, météo et autres aléas, qualité du panier,...) et sociales (avec l'accueil des personnes sur le terrain, l'aménagement des tâches pour leur permettre de réaliser le travail au mieux et l'accompagnement pour les aider à se réaliser). En plus il y a le côté matériel et bricolage, comment faire travailler des gens en équipe, la gestion de conflits, le suivi à faire remonter lors d'échanges de coordination...

**Pourquoi travailles-tu sur le jardin de Cocagne Nantais ?** Parce que c'est hyper riche. C'est l'éventail des compétences très étendu que l'on met en place qui

rend ce travail si intéressant. L'insertion oblige à réfléchir sur soi car on doit adapter nos réponses et nos actions pour être sans arrêt pertinent dans nos postures ; il faut se délester de ses propres idées pour prendre les personnes comme elles sont, pouvoir faire place à la façon dont elles fonctionnent et pour apporter une réponse adaptée à chaque personne en face de soi. Et bien sûr il y a l'équipe du jardin qui est tellement inspirante et stimulante.

**Peux-tu raconter une journée au jardin ?** Moi j'aimais bien arriver tôt pour profiter du calme du jardin pour réfléchir aux activités à faire, aux priorités et préparer l'organisation des tâches avec une routine de fond mais dans la forme, c'est jamais pareil. Voir comment on se coordonne dans l'équipe, qui fait quoi et l'accompagnement à la tâche. En même temps, il faut faire tout ce qui nous incombe, tour de champ, tracteur, arrosage. Tout ça sans négliger les relations sociales, voir un tel qui ne va pas bien, celui qui arrive en retard, faire le point avec un tel sur un problème de récolte, réajuster un comportement inapproprié, encourager une avancée... enfin, Il y a toujours l'anticipation de l'activité suivante pour que les gens ne se retrouvent pas sans rien et que le travail soit fait.

**C'est quoi pour toi un Jardin de Cocagne ?** Un lieu où on va arriver à créer : des paniers, des légumes... en mettant des personnes au centre de cette production. Le

fait d'avoir toujours les personnes fait qu'on réinterroge toujours nos pratiques. Les contraintes sont multiples et il faut toujours réintégrer les personnes au centre de ce qu'elles font !

**Quel message aurais-tu à passer aux adhérents-es ?** Grand, grand, grand merci pour toutes les interactions qu'on a et pour permettre au jardin de fonctionner ! Et pour nous réinterroger tout le temps, une forme d'exigence, une obligation de résultats. Les adhérents nous maintiennent dans une certaine pression qui nous tire vers l'avant, nous aide à ne pas nous laisser nous reposer sur nos lauriers. Tout cela fait avec une bienveillance. Cette tension bienveillante, c'est vraiment super ! Les échos de tout ce qu'ils voient socialement et sur le bien manger, de l'importance de tout ça... C'est parce que les gens en parlent que ça a du sens !

La richesse de ce métier-là, sa capacité à générer du changement personnellement... Il y a l'apprentissage technique et toute l'expression de la partie sociale que l'on doit avoir dans la société. On est au cœur du sujet, très très fort !

**Un grand merci à toute l'équipe du jardin, aux salariés dans leur individualité et au maraîchage dans sa complexité !!!**

*Les jardinier·e·s vous raconteront la semaine prochaine.*

## Retour d'Assemblée Générale

Cette AG faite à distance ne ressemble pas à la vie du jardin et amène un côté impersonnel que nous retrouvons dans ce retour. Nous aurons d'autres moments, comme nous les aimons, des moments d'échanges à l'image de notre relation avec vous...

**En attendant, voici les résultats des votes :** Il y a eu 64 votants.

- Le rapport d'activité a été adopté avec 63 Oui et 1 abstention
- Le rapport financier aussi avec 62 Oui et 2 absents
- Le report à nouveau avec 60 Oui et 4 abstentions
- Les administratrices ont été réélues avec 64 Oui
- Et le commissaire aux comptes a aussi été réélu avec 61 oui, 2 abstentions et 1 non

Recette  
supplémentaire

## Salade de pommes de terre, crevettes, petits pois et Cottage cheese fait maison

Recette du Cottage sur le site du jardin

**Pour 4 personnes :**

- 6 pommes de terre nouvelles
- 250 g de crevettes
- 500 g de petits pois
- 250 g de cottage cheese
- Quelques feuilles de menthe

Cuisez les petits pois écosés 5 à 10 mn à la vapeur. • Coupez les pommes de terre en cube d'un centimètre et cuisez à la vapeur. • Coupez les crevettes décortiquées en 2 ou 3 tronçons. • Mélangez le cottage cheese avec la menthe ciselée, salez, poivrez. • Mélangez délicatement les crevettes et légumes au fromage.

Adaptée de <http://www.mamina.fr/>