

# Les Brèves du Jardin

N°844

Année 2024 - semaine 3  
mardi 16 janvier

Toute l'équipe a la grande douleur de faire part du décès de **Pascal**, en contrat au Jardin depuis plus d'un an. Un article a été mis sur notre compte Facebook du Jardin avec différentes photographies.

## Rangements d'hiver

L'activité maraîchère, très mobilisatrice et exigeante pendant les saisons de production, nous oblige à nous organiser en amont. Ainsi, ce début d'année occupe les encadrants techniques, Marc, Alex et Benoît, et une partie de l'équipe des Jardinier·e·s pour un grand rangement du Jardin dans le but, d'une part, d'évacuer les consommables usagés et, d'autre part, de ranger et réorganiser les espaces de rangement. Marc présente ces multiples activités.

Au plein champ, nous démontons les tuyaux d'irrigation et nous plions les nombreux filets. En effet, en agriculture biologique, les filets anti-insectes couvrent les 2/3 des cultures des ravageurs susceptibles de détruire les feuilles et/ou les racines. Il y a aussi des filets plus épais, pour protéger les plantes du froid et des lièvres friands des jeunes pousses. Nous disposons d'environ 80 filets de 50 mètres chacun, soit 4 km à plier ! Nous devons également trier et ranger les bâches tissées qui sont utilisées pour différentes cultures du champ et des tunnels : près de 80 bâches, donc encore 4 km. Ainsi, le moment venu, nous saurons facilement où trouver la bâche qui correspond, par exemple, aux courges au plein champs, cette dernière étant différente (par le nombre et la distance entre trous de plantations) de celles des épinards (*suite au verso*).

Jeanne arrive en contrat au Jardin. Elle avait fait un stage de découverte l'hiver dernier et elle a souhaité revenir pour approfondir ses projets professionnels dans le domaine du maraîchage.

	unité	petit panier	grand panier
céleri	kg	0,5	1
chou de Bruxelles	kg	0,35	
courge	kg	1	1
échalote	kg	0,15	0,1
kiwano	pièce		2
mâche	kg		0,2
pomme de terre (Allians)	kg	0,8	1
<b>prix panier</b>		<b>10,40 €</b>	<b>15,00 €</b>



Les légumes sont produits au Jardin de Cocagne Nantais selon le respect du mode d'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

(suite du "rangement d'hiver") Enfin, chaque année, il nous est nécessaire de nous réapproprier, à coup de taille-haies et de sécateurs, certains endroits où la ronce a proliféré. Cela nous permet de gagner en ergonomie en gérant plus facilement les outils attelés que nous fixons aux tracteurs ou pour accueillir divers matériaux en métal ou en bois que nous stockons pour les ateliers d'aménagement et de bricolage de Benoît.

Nous allons profiter de pluies moins importantes en ce début d'année pour couper les ronces, les saules et quelques autres végétaux autour des serres. Avec moins d'eau dans les fossés, nous allons pouvoir y accéder sans patauger afin de débroussailler et curer ces derniers avant la saison.

## **Le légume du jour : le kiwano**

Dans les grands paniers, nous avons mis deux kiwanos. Nous les vendons aussi au marché le vendredi. Aussi appelé concombre cornu d'Afrique, le kiwano (*Cucumis metuliferus*) est une courge qui pousse à l'état naturel dans toutes les régions tropicales et subtropicales de l'Afrique subsaharienne. Il a un fort aspect décoratif, mais il renferme une chair très juteuse, une gelée rafraîchissante enveloppant les nombreuses graines comestibles. On l'utilise un peu de la même façon que le fruit de la passion, avec qui il partage la caractéristique d'avoir de nombreux pépins. On peut le déguster cru, à la petite cuillère, après l'avoir ouvert en deux. Sa pulpe verte un peu gélatineuse peut aussi entrer dans la composition de smoothies, de salades de fruits ou de verrines exotiques, avec par exemple des litchis, de l'ananas et de la mangue.

## **La recette du jour**

### **Gratin de céleri rave et pommes de terre**

Pour 6 personnes

- 1 petit céleri
- 8 pommes de terre de taille moyenne
- 200 ml de crème fleurette
- 250 ml de bouillon de volaille (maison ou reconstitué avec un cube)
- 1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais
- fromage rapé (facultatif)

Épluchez le céleri et les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en petits dés. Déposez-les dans un plat à gratin.

Mélangez la crème fleurette et le bouillon de volaille et arrosez-en les légumes. Enfournez dans un plat préchauffé à 180°C, chaleur tournante pour 1h30 de cuisson. En fin de cuisson, vous pouvez ajouter un peu de fromage râpé et passer au grill pour 5 minutes.

Sortez, saupoudrez de thym et servez le gratin de suite.