

Année 2024 - semaine 16
mardi 16 avril

Une assemblée générale pour accompagner le changement

Vous étiez nombreux à participer à l'assemblée générale (AG) vendredi dernier. Le président de l'association, Pascal Léon, a dressé les grands défis de l'année : le changement de terrain pour les cultures en plein champ, le renouvellement d'une partie de l'équipe des salariés permanents et les défis sur les financements avec notamment une baisse de subvention du Conseil départemental.

Julien a rendu compte avec Mickaël, Marc, Alex et Benoît des 4 piliers de l'activité du Jardin : l'insertion par l'activité économique, le maraîchage, la distribution aux adhérents, le lien avec les acteurs économiques. L'AG a approuvé les comptes 2023, validés par le commissaire aux comptes et présentés par Marie-Claire Shallon, trésorière de l'association, et le budget prévisionnel 2024 avec un déficit conjoncturel pour l'année à venir. La force, la mobilisation et la détermination de l'équipe permettront de relever tous les défis pour continuer à développer l'activité du Jardin dans le respect des valeurs fondatrices du Réseau Cocagne (suite au verso).

Lors du pot de l'amitié, nous avons dégusté de délicieux amuse-bouches préparés par Teddy K. La recette du cocktail qui les accompagnait est au verso.

Laurent animera une Fresque de la Biodiversité ce vendredi après-midi, 19 avril, au Jardin, de 15h00 à 18h00. Le nombre de place est limité. Vous êtes invités à vous inscrire dès à présent via le questionnaire accessible par le QR Code :



Les paniers de la semaine

	unité	petit panier	grand panier
Aillet	botte	1	1
Artichaut	botte	-	0,2
Blette	kg	-	0,4
Chou pointu	kg	1	1
Chou-fleur et brocoli	kg	0,9	1,5
Mesclun	kg	0,15	0,2
Plante aromatique	kg	-	1
Salade	pièce	1	1
prix panier		10,40 €	15,00 €

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 de l'AG : Quelques Jardiniers ont participé à l'AG. « C'est la deuxième AG à laquelle je participais » indique Teddy K.. « C'est très intéressant. Elle permet de faire un point sur l'activité du Jardin, le travail des encadrants, la préparation du terrain, la gestion financière. C'est utile que les adhérents sachent comment est utilisé et investi l'argent du Jardin parce que les adhérents sont les premiers financeurs de nos activités en venant chercher leur panier toutes les semaines. »

Le diaporama de l'AG est disponible sur le site internet du Jardin.

Omelette à l'aillet

Il s'agit d'une recette très simple mais qui permet d'exprimer toutes les saveurs de l'aillet, jeune pousse d'ail dont le bulbe n'est pas encore formé. L'aillet est tendre et son goût d'ail est léger et subtilement épicé.

Ingrédients – pour 2 personnes

- 4 œufs
- 50 g d'aillet (environ 5 brins)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 50 g de fromage frais type Saint Moret
- 1 petite pincée de sel
- 1 pincée de poivre



- Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Faites y revenir les dés d'aillet pendant une dizaine de minutes. Ils doivent s'attendrir et ne surtout pas colorer.
- Pendant ce temps, battez 4 œufs en omelette. Ajoutez 50 g de Saint Moret, 1 petite pincée de sel, quelques tours de moulin à poivre. Mélangez.
- Quand les dés d'aillet sont bien tendre, ajoutez la préparation à base d'œufs. Faites cuire à feu doux environ 8 minutes à couvert.

La cocktail de Teddy

Pour préparer le cocktail servi à l'issue de l'assemblée générale, il faut :

- de la tisane du Jardin (5 g par litre),
- du jus d'orange pressé et des tranches d'orange en demi-lune,
- du sucre de canne et de la glace.

Les quantités sont à ajuster en fonction du goût de chacun.

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe du Jardin de Cocagne Nantais
directeur de la publication : Julien Custot - 7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou - tél : 02 40 68 91 67
mail : contact@jardindecocagnenantais.fr
www.jardindecocagnenantais.fr - www.facebook.com/jardindecocagnenantais