

Salade de Tomates au Basilic et à la Mozzarella

Ingrédients :

- -2 grosses tomates rouges, coupées en petits morceaux
- 2 gousses d'ail, pressées
- 1/2 bouquet de basilic frais
- 1 boule de mozzarella, coupée en morceaux
- 4 oignons nouveaux, coupés en morceaux
- 1/2 baguette, coupée en dés
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Étape 1/2

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Dans un plat allant au four, disposer les dés de baguette.
3. Arroser d'un trait d'huile d'olive, saler, poivrer . Mélanger et cuire pendant 10 minutes.
5. Placer une passoire sur un saladier, ajouter les tomates et une bonne pincée de sel. Laisser égoutter le jus.

Étape 2/2

1. Préparer la vinaigrette : récupérer le jus des tomates et le mélanger avec 4 c. à s. d'huile d'olive, et l'ail pressé.
2. Dans le saladier, ajouter le basilic, la mozzarella en morceaux, les oignons nouveaux, les dés de croûtons et les tomates.
3. Bien mélanger et terminer en versant la vinaigrette.

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 : communication@jardindecocagnenantais.fr

www.jardindecocagnenantais.fr - www.facebook.com/jardindecocagnenantais

Les Brèves du Jardin

N°865

Année 2024 - semaine 26

Mardi 25 Juin

Soleil ! Enfin

Le soleil semble enfin s'installer. Tout le monde est content ! Il faut adapter les chantiers aux températures qui peuvent monter en flèche sous les serres. Les casquettes et les chapeaux sont recommandés. Nous rappelons aussi la nécessité de boire beaucoup d'eau : un.e jardinier.e en plein effort aura besoin d'au moins 1,5 l d'eau dans la matinée.

Les chantiers de la semaine :

Nous avons beaucoup de chantiers cette semaine : plantations : poireaux et choux ; désherbage : carottes ; récolte ; haricots verts, plantes aromatiques pour les paniers et les tisanes et tomates ! Et, oui, nous sommes heureux de partager les premières tomates de l'année qui arrivent cette semaine dans les grands paniers !

Sur Facebook, Marc a expliqué les plantations des différentes variétés de choux en cours et à venir.

Comme nous l'expliquions la semaine dernière, les cultures sont soumises à de nombreuses attaques. Le mildiou est toujours très virulent. Les pommes de terre sont envahies par les doryphores. Nous sommes obligés de traiter un peu (avec des produits homologués en agriculture biologique). Pour limiter la pression, nous ramassons aussi les doryphores à la main. Nous organisons une grande chasse mercredi 26 juin. Si vous avez du temps, votre aide sera appréciée ! Vous pouvez venir à 8h30 ou 11h00. Nous proposerons du café ou de la tisane. Les gants seront fournis.

Page Facebook :

Nous vous invitons à suivre notre page Facebook [jardindecocagnenantais](#) : c'est là que nous partageons toutes nos actualités, photos et vidéos sur nos projets, nos récoltes et nos paniers.



Nous vous encourageons également à commenter nos publications, à partager vos avis et à interagir avec nous. Votre participation est précieuse pour enrichir nos échanges et faire grandir notre communauté.

N'hésitez pas à partager notre page avec vos amis et votre entourage afin de faire découvrir le Jardin et nos initiatives auprès d'un plus large public.

Les paniers de la semaine	unité	Petit panier	Grand panier
Courgette	kg	1	1
Fève (graines, à écosser)	kg	0,3	-
Haricot vert	kg	0,4	0,6
Oignon nouveau	botte	1	1
Petit pois	kg	-	0,3
Plante aromatique	botte	1	1
Tomate	kg	-	0,35
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

Pourquoi les vacances sont indispensables pour tous :

repos, découvertes

Mickaël accompagne les Jardinier.e.s dans la mise en œuvre du contrat de travail. Les congés en font partie intégrante. La convention collective prévoit 25 jours de congés par an, soit environ deux jours de congés acquis tous les mois. Nous encourageons les Jardinier.e.s à prendre deux semaines en été.

Les congés sont en effet l'occasion de prendre un repos bien mérité. Le travail sur le terrain est fatigant mais le fait de s'investir dans leurs différentes démarches personnelles peut également l'être moralement. Et ce temps, pris pour eux, leur permet de se ressourcer. De plus, en formalisant les souhaits sous la forme de "Fiche de demande de congés", nous confrontons les Jardinier.e.s aux procédures qu'ils rencontreront dans leurs futurs emplois.

Découvrez ce que les Jardinier.e.s et l'équipe des permanent.e.s ont prévu pour leurs vacances !

Curieux de savoir comment nos jardiniers et notre équipe préparent leurs vacances ? Découvrez leurs plans et leurs aspirations pour ces périodes de repos bien méritées.

Parfois, ce n'est que du repos

Semaine de Repos : *"J'ai pris une semaine de congé pour me reposer."*

Certains partent en vadrouille, seuls ou avec des amis

Aventure à la plage : *« Je vais aller à la plage et me balader à vélo. Il fait beau, et j'ai hâte de profiter du soleil ! »*

Soleil et amitié en Dordogne : *"Pendant les vacances, je vais retrouver des amis en Dordogne pour profiter du soleil, des baignades en rivière et des barbecues. Un peu de visites culturelles et beaucoup de repos !"*

Semaine en Espagne : *« J'ai déjà pris un congé début juin et j'ai passé une semaine en Espagne. »*

Escapade à Hoëdic : *"Mes vacances commencent le 19 août. Nous sommes en train de les organiser maintenant. Il y a un programme pour aller à Hoëdic, une petite île magnifique."*

Beaucoup en profitent pour voir leur famille

Congés échelonnés : *"Je vais prendre des jours de congé séparés pour assister à des événements familiaux, comme les anniversaires de mes fils."*

Découverte de la Côte d'Azur : *"Je n'ai pas encore planifié mes vacances, mais je pense aller visiter ma famille. Mon oncle habite à la Côte d'Azur, donc je vais en profiter pour*

voir la famille, profiter de la mer et découvrir le sud de la France, que je ne connais pas encore."

Vacances en Famille, des Vosges à la Drôme : *" Ces vacances seront des vacances en famille avec deux destinations à l'autre bout de la France. La première étape sera dans les Vosges au milieu d'une forêt dont nous parcourrons les sentiers. Nous partons ensuite dans la Drôme pour découvrir cette région, avec de la marche toujours mais aussi quelques visites."*

Retrouvailles familiales : *"Je n'ai jamais pris de « vrais » congés, et cette fois-ci, je vais en profiter pour aller voir mon fils qui habite loin d'ici. Notre programme de rencontre n'est pas encore confirmé, mais j'espère que cela se réalisera. Ce sera le meilleur cadeau pour cet été et nous passerons ensemble de bons moments."*

Certains ont des vacances actives

Apprentissage et construction : *"Je vais participer à un chantier pour apprendre de nouvelles techniques de construction en terre-paille. Ce n'est pas fatigant pour moi. Au contraire, je suis très content d'apprendre de nouvelles techniques et métiers."*

Salade de Courgettes Grillées avec Haricots Verts

Ingrédients :

- 2 courgettes moyennes
- 200 g d'haricots verts
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail, jus d'un citron
- 1 cuillère à soupe de basilic frais
- Sel, poivre

Les étapes :

1. Coupez les courgettes en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et faites-les griller.
2. Pour les haricots verts, coupez-les d'un seul côté, puis faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez-les ensuite.
3. Mélangez les légumes avec une vinaigrette à l'ail, au citron, à l'huile d'olive, au sel et au poivre.