

Année 2024 - semaine 27

mardi 2 juillet

### Aux ratatouilles !

Le soleil joue toujours à cache-cache mais l'été est bien là et les vacances commencent. Pour la période estivale, **nous passons à des Brèves brèves**, c'est-à-dire avec un feuillet simple en recto-verso. Nous continuerons à alimenter la page Facebook du Jardin avec des photographies des activités et des légumes, avec plein de belles couleurs à venir !

La **chaleur des derniers jours a déjà permis aux légumes d'été de bien pousser**, en particulier les « **légumes ratatouille** » (les tomates, les courgettes, les aubergines et les poivrons) mais aussi les haricots, la rhubarbe, etc. Cette production va nous permettre de fournir notre marché du vendredi qui a été mis en veille pour les trois dernières semaines, faute d'avoir assez de légumes pour l'approvisionnement. Dans cette période de soudure particulièrement délicate du fait d'un retard de plus de 2 semaines dans nos cultures et d'attaques constantes du mildiou et autres champignons, notre objectif premier est de remplir les paniers. Alex et Marc ont géré au mieux, au jour le jour, avec une production un peu erratique. Quelques adhérents nous ont signalé qu'ils avaient parfois eu des légumes un peu abîmés alors que nous veillons à la qualité de tous les produits que nous mettons dans les paniers.

Aurélien, Teddy, Thierry et Sébastien témoignent de leur vigilance pendant la confection des paniers :

« On fait très attention. On vérifie la couleur, les tâches, les traces de champignons. On regarde la tête et la queue des légumes pour s'assurer que le produit n'est pas pourri. »

« Il faut très bien trier et soigner la marchandise lors de la préparation. Je fais de mon mieux mais c'est un travail d'équipe ».

« Je suis exigeant. Je vois avec Alex et Marc qui me conseillent sur ce qu'on met dans les paniers. Parfois, la qualité du produit évolue après qu'on l'a mis en cagette ».

Cette attention commence dès la récolte :

« Lors de la récolte des tomates, nous veillons à bien les mettre dans des grandes cagettes, sans les superposer. »

« Pour les tomates par exemple, on veille à bien les positionner pour que les queues de certaines tomates ne viennent pas percer les autres. »

Nous vous présentons nos sincères excuses. **N'hésitez pas à nous signaler des défauts de qualité** : nous veillerons à vous apporter un dédommagement.

**Le marché est ouvert à tous pendant l'été.** N'hésitez pas à en informer vos voisins et vos proches pour qu'ils découvrent nos légumes. Nous avons aussi de la place pour accueillir de nouveaux adhérents.

L'activité de maraîchage sera pendant les deux mois d'été tournée principalement vers la récolte et l'entretien des cultures (désherbage en particulier). Nous avons en ce moment quelques grandes plantations à faire, en particulier le repiquage des poireaux et la plantation des haricots secs. Alors qu'Alex va partir, d'un jour à l'autre, pour un heureux congé de paternité,

nous venons de recruter Léa en CDD de deux mois afin d'assister Marc dans toutes les activités de maraîchage.

Benoît encadre les travaux d'isolation et d'aménagement du bureau des encadrants et du local d'entrée des Halles réalisés notamment par Julio, Mahdi et Fazalrabi.

Charles est en congés cette semaine.

### Ratatouille

La classique des classiques !

- 4 tomates
- 1 oignons
- 1 poivrons
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 1 pincée de poivre, sel
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier, thym
- 2 gousses d'ail

1. Laver tous les légumes.
2. Couper aubergines et courgettes en rondelles d'1 cm d'épaisseur.
3. Éplucher les oignons et les émincer grossièrement.
4. Éplucher les poivrons et les tailler en gros cubes.
5. Peler les tomates, les épépiner et les couper en 6.
6. Éplucher les gousses d'ail et les écraser.
7. Dans une casserole, faire chauffer 6 cuillères d'huile. Y faire sauter les aubergines 5 min.
8. Ajouter les poivrons, faire sauter 5 min. Ajouter les oignons et les tomates, faire cuire 10 min en remuant.
9. Enfin, ajouter les courgettes, l'ail, le thym, le laurier, gros sel et poivre. Faire cuire environ 30 min à petit feu.
10. En fin de cuisson, ajouter 2 cuillères d'huile d'olive.



Les paniers de la semaine	unité	Petit panier	Grand panier
Oignon nouveau	botte	-	1
Pomme de terre nouvelle	kg	0,5	-
Courgette	kg	0,8	1,1
Aubergine	kg	-	0,6
Tomate	kg	0,3	0,8
Concombre	pièce	1	1
Haricot vert	kg	0,45	0,5
<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

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@jardindecocagenantais.fr

www.jardindecocagenantais.fr - www.facebook.com/jardindecocagenantais