

Année 2024 - semaine 34

Mardi 27 août 2024

### Une année de maraîchage sous la pluie : défis, pertes et résilience

Cette année de maraîchage a sans doute été la plus dure depuis des décennies. Contrairement à 2022 où il a fait très chaud et sec, cette année a été marquée par la pluie, qui est tombée en abondance du 15 octobre à début juillet. L'humidité associée a apporté tout un cortège de maladies fongiques (mildiou, sclérotinia, botrytis ...) que l'on a rarement vu aussi présentes. Ces attaques ont fortement affecté notre production et aussi notre organisation. Le travail du sol et l'implantation des cultures se sont faites dans des conditions très difficiles. S'y est ajoutée le manque d'ensoleillement qui a retardé les cultures d'été comme les tomates, poivrons, concombre et aubergines. On peut déjà dresser un bilan provisoire :

**Pomme de terre:** on accuse une perte de 70 % pour les premières planches récoltées. Les patates ont été implantées avec 4 semaines de retard à cause d'un sol trop humide. Le mildiou et les doryphores ont ensuite été très actifs et nous ont demandés un énorme travail de suivi. Cette année restera comme la pire année en patate. Or les pommes de terre constituent un des fonds de panier en hiver et sont donc très importantes pour le Jardin. Nous espérons un meilleur rendement dans les prochaines planches.

**Tomates:** outre les vols qui ont impacté la récolte, les tomates ont souffert du manque d'ensoleillement au printemps avec un sol froid puis de la prolifération de maladies fongiques comme le botrytis et le mildiou en été. Aujourd'hui, nous faisons tout notre possible pour garder les tomates jusqu'à début octobre. Comme pour les pommes de terre, c'est la pire année pour le Jardin !

**Concombres:** pour la première fois depuis l'arrivée d'Alex et Marc au Jardin, les concombres en serre ont été touchés par le mildiou et les punaises. Ils ont arrêté de produire à la mi-août. Les concombres au champ ont été ravagés par le mildiou et n'ont rien donné.

**Ail, oignons échalotes:** il n'y aura pas d'ail d'hiver cette année. Le printemps pluvieux a fait pourrir tous les bulbes. Les oignons et échalotes ont été sauvés au prix d'un effort très important. On espère ne pas avoir de surprise à la conservation.

Heureusement, certains légumes ont profité de l'eau cet été comme les courges, les carottes, les betteraves, les choux et les céleris raves. Les poireaux semblent bien partis mais nous attendons le mois d'octobre pour faire le bilan. Certains échos de notre réseau des agriculteurs biologiques font état de nombreux maraîchers en difficulté et dont l'activité est menacée. Nous pouvons déjà nous estimer heureux d'avoir assuré la production de façon continue avec des prix que nous avons maintenu stables (paniers et marché) qui ne reflètent pas les contraintes et les efforts consentis. Le Jardin a toujours à cœur de proposer des légumes sains et locaux à des prix accessibles à tous les adhérents. C'est possible grâce à notre modèle intensif en main d'œuvre et une très forte implication des Jardinier.e.s.

### Témoignages de Jardinier.e.s

*Cette année a été difficile pour nos tomates, mais grâce à l'engagement de Thierry et Léa, qui ont veillé sur les plants avec rigueur, nous avons réussi à limiter les dégâts. Leur travail est vraiment apprécié.*

*Le mildiou a sévèrement touché nos concombres, et les conditions météo défavorables ont entraîné des maladies sur plusieurs variétés de tomates. Malgré nos efforts, l'humidité a pris le dessus, et cela a été un vrai défi.*

*Heureusement, nos tomates cerises ont bien résisté. Elles sont encore en pleine forme, bien feuillues, et se sont montrées beaucoup plus robustes que les autres variétés.*

*Pour moi, les tomates cerises sont le grand succès de cette saison. Elles sont délicieuses et leur qualité dépasse largement celle des tomates importées d'Espagne.*

### Pâtes Puttanesca aux poivrons et tomates :

cuisine du monde : recette italienne

**Ingrédients :** 300 g de tomates, 4 poivron, ail, 30g de câpres, 150 g d'olives noires, 150 g d'anchois ou de thon, pâtes, huile d'olive, sel, poivre.

**Préparation :** Faites cuire les pâtes. Pendant ce temps, faites revenir l'ail et les anchois dans l'huile d'olive. Ajoutez les poivrons en lanières, puis les tomates en dés. Laissez mijoter. Ajoutez câpres et olives, assaisonnez. Mélangez la sauce aux pâtes égouttées, remuez sur le feu. Servez chaud.

### Gratin de courgettes, aubergines et tomates au comté :

**Ingrédients :** 100 g de comté, 1 brin de thym et de romarin, 1/2 oignon, 1 tomate, 1 aubergine, 3 courgettes, 1 gousse d'ail, 1 œuf, 20 cl de crème fraîche liquide.

**Préparation :** Préchauffez le four à 225°C. Faites revenir 1/2 oignon dans l'huile d'olive, ajoutez les courgettes et l'aubergine coupées en dés, et faites-les cuire avec l'ail finement haché pendant 15-20 minutes. Ajoutez la tomate coupée en dés 5 minutes avant la fin de la cuisson. Battez l'œuf, incorporez la crème fraîche. Huilez un plat à gratin, disposez les légumes, versez le mélange crème-œuf, râpez le comté par-dessus. Enfourez pour 30 minutes.

### Salade fraîcheur melon et poivron :

**Ingrédients :** 1 petit melon, poivron, menthe fraîche, jus de citron, huile d'olive, sel, poivre.

**Préparation :** Coupez le melon en dés et le poivron en petits morceaux. Mélangez le tout dans un saladier avec du jus de citron, de l'huile d'olive, du sel, du poivre, et de la menthe fraîche ciselée. Servez frais.

### Actualité du Jardin

Cette semaine marque la dernière présence de Léa, notre assistante technique. Racha est en congé pour trois jours cette semaine et sera en formation la semaine prochaine. Du côté des jardinier.e.s, Abdou est également en congés.

La semaine dernière, nous avons accueilli la mairie et la gendarmerie au Jardin pour une visite portant sur la sécurité suite aux vols récurrents qui persistent depuis le mois de mars. Pour renforcer la protection, un système d'alarme a été installé dans les 3 bâtiments en juin.

Le vendredi 27 août 2024, un atelier de cuisine a été organisé au Jardin. Douze adhérents – des adultes et des enfants - y ont participé, partageant un moment convivial et de riches échanges culinaires. Nous remercions chaleureusement nos adhérents pour leur présence et leur engagement.

Enfin, nous sommes heureux d'annoncer l'arrivée de nouvelles adhérentes au Jardin de Cocagne Nantais. Nous souhaitons la bienvenue à Marie-Renée et Sylvie dans notre association.

Les paniers de la semaine	unité	Petit panier	Grand panier
Aromatique	pièce		1
Aubergine	kg	0,35	0,45
Courgette	kg	0,5	1
Melon	pièce	1 petit	1 grand
Poivron	kg	0,25	0,3
Salade	pièce		1
Tomate	kg	0,5	1
Tomate cerise	kg	0,3	
<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 tél : 02 40 68 91 67-mail : [communication@jardindecocagnenantais.fr](mailto:communication@jardindecocagnenantais.fr)

directeur de la publication : Julien Custot - 7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou