

Les objectifs du développement durable (ODD) : la mise en œuvre au Jardin, pour vous et avec vous !

En septembre 2015, les 193 États membres de l'ONU ont adopté le programme de développement durable à l'horizon 2030, intitulé « Agenda 2030 ». C'est un plan d'action pour l'humanité, la planète et la prospérité. Le projet est de porter une vision de transformation de notre monde en renforçant la paix, en éradiquant la pauvreté et en assurant sa transition vers un développement durable. Cette ambition est immense. Dans 5 ans, nous pourrions voir où nous en sommes. Quoi qu'il en soit, cet agenda constitue un horizon, une espérance.

Le programme est décliné en 17 objectifs de développement durable (ODD). Lors de l'assemblée générale du Jardin en avril dernier, nous les avons parcourus en montrant que le Jardin contribue à son échelle, comme un colibri, à avancer sur nombre d'entre eux, en particulier ceux mis en gras ci-dessous :

- | | |
|--|--|
| 1. Éradication de la pauvreté ; | 10. Réduction des inégalités ; |
| 2. Lutte contre la faim ; | 11. Villes et communautés durables ; |
| 3. Accès à la santé ; | 12. Consommation et production responsables ; |
| 4. Accès à une éducation de qualité ; | 13. Lutte contre les changements climatiques ; |
| 5. Égalité entre les sexes ; | 14. Vie aquatique ; |
| 6. Accès à l'eau salubre et à l'assainissement ; | 15. Vie terrestre ; |
| 7. Énergie propre et d'un coût abordable ; | 16. Justice et paix ; |
| 8. Accès à des emplois décents ; | 17. Partenariats pour la réalisation des objectifs. |
| 9. Industrie, innovation et infrastructure ; | |

Chacun comporte une série d'indicateurs, certains un peu techniques. Par exemple, pour l'ODD 1, ce sont :

- Taux de pauvreté monétaire
- Taux de privation matérielle et sociale
- Intensité de la pauvreté monétaire
- Taux d'effort net en logement
- Nombre de situations de surendettement soumises aux commissions

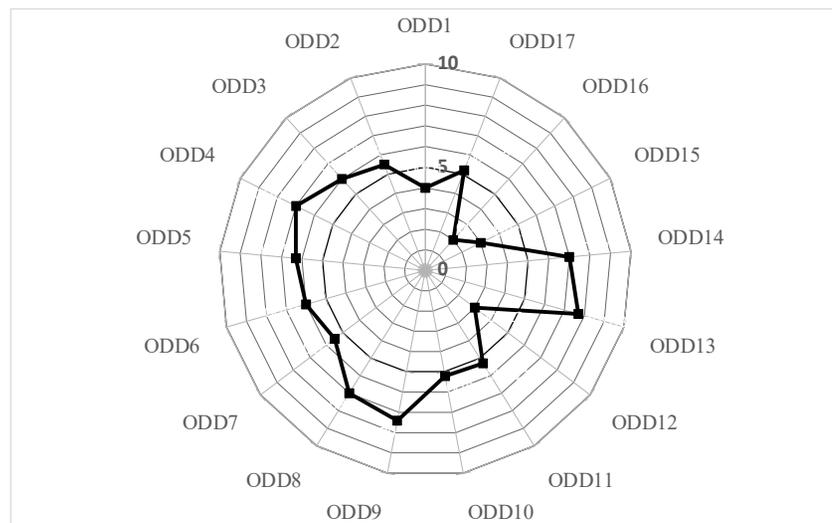
Le Stockholm Resilience Center en a fait une représentation en « gâteau de mariage » qui montre comment les 17 objectifs s'intègrent dans les 3 piliers du développement durable. La biosphère est le socle. La société se développe sur cette base. L'économie vient ensuite s'intégrer. Voir l'animation en flashant le QR code.



La France met en œuvre cet agenda. Le site dédié www.agenda-2030.fr permet d'en suivre les évolutions.

La dynamique de progression est présentée sur la rosace suivante avec une note qui évalue le rythme pour atteindre l'objectif :

- Entre 0 et 2,5 : on s'éloigne rapidement, • Entre 5 et 7,5 : on se rapproche modérément,
- Entre 2,5 et 5 : on s'éloigne modérément, • Entre 7,5 et 10 : on se rapproche rapidement.



Au niveau national, nous sommes particulièrement en retard sur l'ODD12 « consommation et production responsables ». Et ce n'est bien sûr pas le cas au Jardin de Cocagne ! Alors pour donner un éclairage sur notre dynamique, dans chacune des Brèves à venir, toutes les semaines, nous allons montrer comment le Jardin, et donc comment nous tous (adhérents, salariés, partenaires ...) participons à mettre en œuvre ces objectifs du développement durable. Nous essaierons d'évaluer nos efforts et notre dynamique.

Actualités du Jardin

L'aménagement du nouveau terrain pour les cultures en plein champ, mis à disposition par Laurence et situé au Billiou, nécessite des investissements importants. Nous avons déposé un dossier de demande d'aide au Conseil départemental. Elle a été instruite notamment par **Christophe Roudaut, responsable de l'unité entreprise et emploi** au sein de la Direction Générale Solidarité, et présentée par **Jérôme Alémany, vice-président délégué à l'insertion**, la semaine dernière en séance plénière à laquelle participait **Véronique Dubettier-Grenier, maire de Carquefou**. Nous avons eu le plaisir d'apprendre qu'une subvention de 60 000 euros nous a été accordée pour le raccordement au réseau d'eau, les travaux d'irrigation, l'achat de matériel agricole, etc. Nous pouvons désormais engager les travaux et envisager l'avenir sereinement.

Six **conseillers France Travail** de Sainte-Luce ont visité le chantier vendredi après-midi. Après un temps d'échange avec Mickaël sur les différents aspects du Jardin tant au niveau technique que dans l'accompagnement, et après avoir croisé Julien et Alexandre, ils ont fait le tour des serres et des bâtiments pour terminer avec une présentation du marché par Thierry et Gheorghita.

Les étudiants du **Master 2 de photographie**, emmenés par Hugo Le Beller (<https://monsieur-aventure.fr/>), ont passé deux jours au Jardin (mardi et jeudi dernier). Ils se sont intégrés dans le groupe parfois pour saisir des instants sur le vif, parfois pour faire des photographies posées. Nous en partagerons sur Facebook. Julio, Thierry, Ismail et Charles, qui étaient plus ou moins à l'aise devant l'objectif, partagent leurs impressions :

« *Ils nous ont pris en photo pendant qu'on travaillait, pendant que je préparais PBS* »
 « *Ils m'ont pris en photo pendant que je galérais à atteler le tracteur. Je n'étais pas à l'aise pendant dix minutes mais c'est gratifiant de montrer les gestes qu'on fait en maraîchage.* »
 « *J'ai trouvé ça très très bien. Quand est-ce qu'on verra le résultat ?* »
 « *Ils nous ont bien mitraillé !* »

La **formation tracteur** s'est poursuivie vendredi dernier, avec toujours le même enthousiasme pour les équipes. En fin de journée, en manœuvrant un outil, une barre de métal s'est fichée dans un pneu et l'a percé. La réparation du pneu a été ajoutée comme un élément imprévu de la formation !

Julien était lundi, à Saint-Macaire-du-Bois, au sud de Saumur, en **réunion des directeurs.rice.s des Jardins de Cocagne** de l'inter-région Pays de la Loire – Bretagne (avec les Jardins de Lorient, Dinan, le Theil, Angers et des représentants du Réseau Cocagne national) . Il est ce mardi en réunion des **directeurs des chantiers d'insertion de Loire-Atlantique**.

Attention aux confusions de paniers ! Lors de la **récupération de votre panier**, il arrive de prendre le panier du voisin. Nous vous invitons donc à bien **vérifier le nom et le prénom** inscrits sur l'étiquette avant de mettre les légumes dans votre sac ou votre cagette. Si vous avez aussi du pain et des œufs, signalez-nous toute erreur. Nous vous remercions pour votre attention et votre coopération.

Pisto Manchego

Le Pisto Manchego est une recette traditionnelle espagnole originaire de La Manche, similaire à une ratatouille française. Il est à base de légumes d'été, cuits lentement dans de l'huile d'olive.

Ingrédients

Aubergines (250g)	Oignon (1, émincé)
Courges (1kg)	Ail (2 gousses, hachées)
Poivrons colorés (300g)	Huile d'olive (généreusement)
Tomates (500g, concassées)	Sel, poivre (au goût)
	Paprika fumé (optionnel)

Instructions :

1. Préparez les légumes : Coupez les aubergines, courges en cubes. Émincez les poivrons et l'oignon, hachez l'ail. Pelez et concassez les tomates.
2. Faites revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive, puis ajoutez les poivrons et laissez cuire 5 min. Ajoutez ensuite les aubergines et courges, faites cuire 10 min.
3. Ajoutez les tomates et assaisonnez avec le sel, le poivre et le paprika fumé. Laissez mijoter à feu doux 30-40 min, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Servez chaud, accompagné de pain frais ou d'un œuf frit pour un repas complet.

Gratin de pommes de terre aux brocolis et feuilles de patate douce

Les feuilles de patate douce riches en protéines, bêta-carotène, calcium, phosphore, fer et vitamine C, mais aussi en fibres.

Ingrédients

900 g de pommes de terre	2 gousses d'ail
700 g de brocolis	300 ml de crème fraîche épaisse
800 g de feuilles de patate douce	200 ml de lait
100 g de gruyère râpé	Sel, poivre, muscade
	Beurre pour le plat

Instructions :

1. Préparation des légumes :
 - Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles.
 - Séparez les brocolis en petits bouquets et faites-les blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-les.
 - Lavez les feuilles de patate douce, retirez les tiges les plus dures, et blanchissez-les pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-les.
2. Préparation du gratin :
 - Frottez un plat à gratin avec une gousse d'ail, puis beurrez-le.
 - Disposez une première couche de rondelles de pommes de terre dans le fond du plat.
 - Ajoutez une couche de brocolis blanchis, puis une couche de feuilles de patate douce.
3. Appareil à gratin :
 - Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le lait, une pincée de muscade, du sel et du poivre.
 - Versez ce mélange sur les pommes de terre, les brocolis et les feuilles de patate douce.
 - Parsemez le dessus de gruyère râpé.
4. Cuisson :
 - Préchauffez le four à 180°C et enfournez le gratin pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres et que le dessus soit doré.
5. Service :
 - Servez le gratin bien chaud, en accompagnement d'une salade verte ou d'une viande rôtie.

Les paniers de la semaine	unité	Petit panier	Grand panier
Aubergines	kg	0,25	-
Brocolis	kg	-	0,7
Carottes	botte	1	-
Chou kale	botte	-	1
Courges	kg	1	1,25
Feuilles de patate douce	kg	-	0,8
Physalis	kg	-	0,15
Poivrons colorés	kg	0,3	-
Pommes de terre	kg	-	0,9
Tomates	kg	0,5	-
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.

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