

Année 2025 - semaine 02
vendredi 10 janvier 2025

Bonne année 2025 !

Le président du Jardin de Cocagne Nantais et l'ensemble du Conseil d'administration, les salariés permanents et les Jardinier.e.s en parcours d'insertion vous présentent leurs meilleurs vœux pour l'année 2025.

A l'image de chaque jour de travail, nos mains s'unissent autour des légumes.

Nous sommes **ensemble** dans nos diversités, avec notre engagement et notre courage, nos forces et nos fragilités. Nous sommes **ensemble** avec les adhérents, les partenaires et tous ceux qui croisent notre chemin.

Nous **cultivons** nos légumes bio, du semis jusqu'à la distribution dans les paniers. Nous **cultivons** aussi les parcours d'insertion sociale et professionnelle de tous les Jardinier.e.s pour leur permettre de gagner en compétences, en confiance et en autonomie pour accéder à un emploi durable et participer pleinement à la vie de la cité. Nous **cultivons** les solidarités.

Le Jardin de Cocagne Nantais ouvre ainsi des voies pour **l'avenir** d'hommes et de femmes, de l'agriculture, de l'écosystème et du territoire.

Ensemble, cultivons l'avenir !

Les paniers de la semaine

	famille	unité	petit panier	grand panier
Poireau	Alliacée	kg	0,7	1
Épinard	Chénopodiacée *	kg	-	0,7
Blette	Chénopodiacée *	kg	0,5	-
Oignon	Alliacée	kg	-	0,4
Radis noir	Brassicacée	kg	0,35	0,4
Navet	Brassicacée	kg	0,3	0,4
Haricot sec	Fabacée	kg	0,3	-
Chou de Bruxelles	Brassicacée	kg	-	0,45
	prix panier		10,40 €	15,00 €

* ou Amaranthacée



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
tel 02 40 68 91 67 - mail : communication@jardindecocagnenantais.fr

Inflation et évolution du prix des paniers

Comme nous l'indiquions la semaine dernière, dans un contexte d'inflation qui perdure, pour maintenir la quantité et la qualité des paniers du Jardin, le conseil d'administration a validé une hausse de moins de 3 % du prix du panier. Le prix du **petit panier passera de 10,40 € à 10,70 €** et le prix du **grand panier de 15,00 € à 15,40 €**.

Christine, boulangère de la Tartine de l'Ouest, doit aussi faire face à l'augmentation du prix des matières premières. Les prix des différentes pains s'établiront à :

	500 g	1 kg
Pain normal	3,6 € (3,4 € en 2024)	6,30 € (5,90 € en 2024)
Pain aux graines	4,00 € (3,8 € en 2024)	6,90 € (6,50 € en 2024)

La **ferme du Limeur** ajuste aussi le prix des œufs. Le prix de la douzaine évoluera de 5,00 € à **5,5 € la douzaine**.

Toutes ces augmentations seront appliquée à partir de la semaine 5. En janvier, les prix de 2024 sont maintenus.

Gestion des paniers : bascule sur le logiciel Cocagne Bio

Nous avons annoncé la bascule sur le nouveau logiciel Cocagne Bio pour la gestion des paniers. Vous aurez accès à une interface pour gérer vos abonnements. Elle est conviviale et intuitive. Nous mettrons à disposition des supports et tuto. Si vous pensez avoir besoin d'aide pour la prise en main, mais aussi pour échanger sur les fonctionnalités de l'application, Racha et Aline organiseront **4 séances d'information et de démonstration**.

- le mardi 21 janvier
 - à 14h00
 - à 16h00
- le vendredi 24 janvier
 - à 14h00
 - à 17h00

Racha et Aline devraient pouvoir répondre à toutes vos questions et, sinon, elles solliciteront Cocagne Bio pour vous apporter toutes les réponses.

Recette de la semaine **Tagliatelles de poireaux au bleu**

Ingrédients :

- 4 poireaux
- 1 échalote
- 20 cl crème fraîche liquide
- 150 gramme de bleu de Bresse
- 4 œufs
- Poivre et sel
- 20 g beurre doux
- 50 g de cerneaux de noix



Préparation :

- Nettoyer les poireaux, les rincer sous l'eau fraîche et les couper en lanières comme des tagliatelles. Porter une grande quantité d'eau à ébullition. Saler. Y plonger les tagliatelles de poireaux. Cuire 5 minutes à la reprise de l'ébullition.
- Pendant ce temps préparer la sauce au bleu de Bresse : faire fondre l'échalote finement ciselée dans le beurre doux. Gratter un peu la croûte du bleu de Bresse et le couper en dés. L'ajouter à l'échalote ainsi que la crème liquide. Mélanger et chauffer doucement jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.
- Égoutter les poireaux.
- Former un nid de tagliatelles de poireaux dans chaque assiette, verser généreusement de la sauce au bleu de Bresse, parsemer de noix et disposer un jaune d'œuf.