

Les Brèves du Jardin

N°895

Année 2025 - semaine 05
mardi 28 janvier 2025

Que d'eau ! Encore !

Le ciel nous tombe sur la tête ! Depuis le début de l'année, nous sommes à 172 mm d'eau, soit près de 2 fois plus que la moyenne des mois de janvier. Et, vendredi dernier, il a même plus près de 30 mm en 24 heures. Nous vivons le dérèglement climatique, avec d'importantes variations dans les précipitations et les températures.

Quand vous venez chercher vos paniers, vous pouvez voir à quel point le terrain est mouillé. Et, pour les cultures, le sol est humide et froid. Heureusement, les cultures des serres sont assez bien protégées. Dans le champ, il n'est en ce moment plus possible de rentrer avec un tracteur.

Les jours à venir s'annoncent ensoleillés. Ce sera un répit bienvenu pour les cultures tout autant que pour les salariés. Le travail sous la pluie, avec des vêtements humides, est toujours très fatigant.

La semaine dernière, nous avons craint la suppression de l'Agence Bio. Cependant, aujourd'hui même, suite à la très forte mobilisation de toute la filière, la ministre de l'agriculture a annoncé que l'agence est maintenue. C'est une très bonne nouvelle pour tous les agriculteurs bio et pour tous les consommateurs.

Ce lundi, l'équipe permanente a eu une séance de travail pour travailler sur le support d'évaluation des compétences acquises dans le parcours d'insertion, tant sur les compétences techniques que sur l'intégration dans un collectif de travail et le savoir-être. Ce document sera utilisé aux étapes clefs du parcours au sein du Jardin. Ce sera un outil privilégié d'échange entre le.a Jardinier.e, l'encadrant technique, Alex, Benoît ou Marc, et l'accompagnateur socio-professionnel, Mickaël.

Recettes de la semaine

Velouté de radis noir

- radis noir du panier
 - rutabaga du panier
 - 1 pomme de terre
 - 12 cl de crème liquide (légère ou épaisse)
 - 1 cube de bouillon de volaille
 - poivre, sel
- Épluchez le radis noir et les rutabagas. Coupez-les ensuite en morceau. Épluchez la pomme de terre et coupez-la également en morceaux. Réservez.
- Dans une marmite ou une cocotte, remplissez d'eau et ajoutez le bouillon de volaille. Porter à ébullition puis mettez les légumes, salez et mélangez à l'aide d'une spatule ou une cuillère en bois. Couvrez la marmite puis laissez mijoter à feu doux 30 min.
- À la fin de la cuisson, mixez tous les légumes avec la crème semi-épaisse et la cardamome jusqu'à obtenir un velouté onctueux et homogène. Poivrez votre soupe de radis noir puis servez avec des petits croûtons.

Potée au chou, à la courge et aux saucisses de Montbéliard

Pour avoir bien chaud !

- le chou du panier
- 500 de dés de courge épluchée
- 2 oignons
- 2 saucisses de Montbéliard
- 250 g de lardons fumés
- 60 cl de vin blanc
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 clous de girofle
- sel, poivre



1. Séparer les feuilles de chou et les couper en lanières.
2. Faire bouillir l'eau et faire blanchir les lanières de chou environ 10 minutes. Égoutter.
3. Couper les saucisses de Montbéliard en rondelles.
4. Éplucher et émincer les oignons.
5. Faire chauffer l'huile d'olive et y mettre les oignons et les lardons, laisser revenir environ 5 minutes sur feu doux.
6. Ajouter ensuite les lanières de chou, les dés de courge et les rondelles de saucisses.
7. Verser le vin blanc, ajouter les clous de girofle, saler très peu et poivrer.
8. Couvrir et laisser cuire 1h30 environ en mélangeant de temps en temps.
9. Servir aussitôt.

Les paniers de la semaine

	famille	unité	petit panier	grand panier
Chou	Brassicacée	kg	0,9	1,7
Chou de Bruxelles	Brassicacée	kg	0,25	-
Courge *	Cucurbitacée	kg	0,95	1,5
Échalote	Alliacée	kg	0,15	0,15
Oignon	Alliacée	kg	-	0,25
Radis noir	Brassicacée	kg	-	0,4
Rutabaga	Brassicacée	kg	0,4	0,5
prix panier			10,70 €	15,40 €

Courge Futsu Black ou Longue de Nice

La courge Futsu Black est une variété ancienne japonaise qui produit des fruits ronds, profondément côtelés. L'épiderme très dur, plus ou moins verruqueux, vert foncé puis ocre avec un revêtement gris à maturité, renferme une chair ferme, sucrée et très fruitée, de couleur jaune-orangé. Pour l'éplucher, essayez avec un économiseur de rasoir. Et, astuce d'Alex, passez-la 10 minutes au four pour ramollir la peau.



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