

année 2025 - semaine 18
mardi 29 avril

Joli mois de mai !

L'Assemblée Générale du Jardin se tiendra le vendredi 16 mai à 17 heures. Vous êtes tous invités à y participer. Ce sera une Assemblée Générale ordinaire mais dans un contexte particulier, avec des orientations importantes que le Jardin doit prendre pour maintenir son activité et assurer sa pérennité.

Le point principal portera sur la situation financière du Jardin. Les comptes 2024 se clôturent avec un déficit important. Nous présenterons les mesures lourdes et difficiles mises en place pour réduire les dépenses, en particulier en faisant évoluer l'équipe du Jardin.

Nous présenterons aussi les enjeux de production maraîchère, avec l'aménagement du nouveau champ et le début de sa mise en culture.

Nous évoquerons aussi des pistes pour diversifier et accroître les revenus de l'association. Vos avis et vos propositions seront importantes pour assurer que le projet associatif corresponde à vos attentes et s'ancre dans le territoire.

Un Jardinier résume ainsi l'enjeu : « Si vous nous appréciez, restez avec nous et dites-nous ce que vous attendez ! »

La journée Portes Ouvertes aura lieu le lendemain, samedi 17 mai. Nous la ferons dans une configuration restreinte de midi à 16 heures, avec un repas « tiré du sac » et des visites l'après-midi.

Actualité du Jardin

Racha a terminé son contrat en alternance avec le Jardin. Toutes les demandes concernant vos paniers ou le fonctionnement de Cocagne Bio continuent à être adressées à communication@jardindecocagnenantais.fr Toute l'équipe est toujours à votre écoute pour répondre à vos questions. Venez nous voir ou appelez au 02 40 68 91 67.

Un bouquet de coriandre en cadeau

Pour vous remercier de votre engagement auprès du Jardin et de votre soutien, nous vous offrons de la coriandre qui a profité de la météo clémente pour pousser de manière exceptionnelle. Ce bouquet de coriandre est tendre et parfumé comme un bouquet de muguet. Nous vous l'offrons pour vous souhaiter plein de bonheur en ce début de printemps et de renaissance de la nature. Et, contrairement au muguet, le bouquet se mange !

Une Jardinière « espère que vous allez bien profiter des légumes, et en particulier des petits pois. La cueillette est faite avec amour et bienveillance ... et parfois en tombant dans les orties* ! ».

* les orties sont laissées volontairement sur les bords des serres comme plantes de service pour servir d'abri et de garde-manger aux insectes, en particulier les coccinelles, qui vont lutter contre les ravageurs, notamment les pucerons.

Recettes de la semaine

Pesto de coriandre

<ul style="list-style-type: none">1 botte de coriandre fraîche2 gousses d'ail ou brins d'aillet80 g d'amandes entières	<ul style="list-style-type: none">selpoivre8 c à s d'huile d'olive	
<ul style="list-style-type: none">Mettre les ingrédients secs dans le bol d'un mixeur et mixer quelques secondes.Puis, installer dans le mixeur l'ustensile pour remuer et ajouter petit à petit l'huile d'olive (comme pour faire une mayonnaise).		

Cette sauce se conserve très bien au réfrigérateur et accompagnera poissons, légumes et viandes.

Soupe de cosses de petits pois

Les petits pois se cuisinent facilement. Mettez-les dans l'eau bouillante salée de 5 à 10 minutes, selon que vous les aimez fermes ou fondants. Pour préserver leur vert vif, égouttez-les délicatement dès le temps de cuisson écoulé et plongez-les dans un saladier d'eau glacée. Profitez de tout le légume : voilà une recette pour ne pas perdre les cosses !

<ul style="list-style-type: none">les cosses de 500 g de petits pois1 oignons1 pomme de terre	<ul style="list-style-type: none">2 c. à soupe de crème fraîcheSel et poivre du moulin	
---	---	---

Laver les cosses. Les couper grossièrement. Couper grossièrement l'oignon. Mettre dans une casserole avec l'huile d'olive. Faire revenir pendant 2 à 3 minutes. Ajouter la pomme de terre épluchée et coupée en dés, et mouiller d'eau à hauteur. Faire cuire à petits bouillons pendant 20 minutes.

Mixer finement, puis passer au chinois pour enlever les fibres. Ajuster l'assaisonnement en sel et en poivre. Remettre la soupe sur le feu et faire réduire jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter un peu de crème fraîche avant de servir.

Les paniers de la semaine

	famille	unité	petit panier	grand panier
Carotte botte	Apiacées	botte	1	1
Chou pointu	Brassicacées	kg	-	0,7
Chou-fleur	Brassicacées	kg	0,7	-
Épinard	Chénopodiacées	kg	0,5	0,8
Oignon Nouveau	Alliacées	botte	1	1
Petit pois	Fabacées	kg	-	0,5
Salade	Asteracées	pièce	1	1
			10,70 €	15,40 €

(1) provenance des producteurs des Paniers Bio Solidaire



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