

année 2025 - semaine 19
mardi 6 mai

Assemblée générale et Journée Portes Ouvertes

L'activité est désormais très intense au Jardin. Le léger refroidissement des derniers jours n'a pas porté préjudice aux cultures, que ce soit sous les serres ou dans le champ. Les ateliers portent ainsi sur le désherbage (pour les oignons par exemple), l'entretien des cultures (les tomates en particulier), les nouvelles plantations (courgettes notamment), le suivi des ravageurs (les doryphores vont bientôt pointer le bout de leur carapace), etc.

Nous vous rappelons que l'Assemblée Générale du Jardin se tiendra le vendredi 16 mai à 17 heures.

En tant qu'adhérents de l'association, vous êtes tous invités à y participer.

Le lendemain, samedi 17 mai, nous organisons notre Journée Portes Ouvertes.

Ces portes ouvertes commenceront à 12h00 avec un déjeuner « tiré du sac » et se poursuivront jusqu'à 18h00.

Les activités prévues ensuite sont :

- deux visites :
 - la découverte des cultures en place (serres et plein champ) avec la présentation des familles de légumes et des variétés cultivées,
 - la présentation de la lutte intégrée en agriculture biologique et de la richesse de la biodiversité du site,
- la vente de plants (tomates, physalis, plantes aromatiques ...) et atelier sur la manière de les planter et de suivre la culture,
- la présentation du travail d'accompagnement social et professionnel réalisé par Mickaël et toute l'équipe du Jardin,
- un marché ouvert toute la journée pour la vente de légumes du Jardin mais aussi de produits de la Ferme de la Gazi.

Et des jeux seront installés pour les enfants de tous les âges.

Une commande de fruits andalous est lancée pour une livraison le vendredi 6 juin prochain. Nous envoyons un mail avec le lien vers la boutique de Suteau Bio Sol.

Deux nouveaux Jardiniers ont intégré l'équipe cette semaine. **Natacha** a signé son contrat après avoir fait un stage d'immersion pour confirmer son envie de travailler dans le maraîchage. **Yonas** découvre le Jardin mais il a aussi déjà travaillé en agriculture, dans son premier emploi en arrivant en France.

Recettes de la semaine

Chou pointu au lait de coco, raisins secs et curry

| | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">1 chou pointu (environ 750 g)40 g de beurre doux20 cl de lait de coco | <ul style="list-style-type: none">50 g de raisins secs1 cuillerée à café de curry en poudre |  |
| <ul style="list-style-type: none">Retirez les feuilles extérieures du chou si elles sont abimées. Lavez-le et ciselez-le en fines lanières.Dans une grande sauteuse, faites chauffer le beurre. Ajoutez le chou et laissez-le revenir 5 min sur feu moyen.Ajoutez le curry, le lait de coco et les raisins. Laissez cuire 20 min sur feu moyen | | |

Servez par exemple des tranches de jambon cuit, des blancs de poulet ou un filet de poisson blanc.

Carottes nouvelles glacées façon Joël Robuchon

| | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">10 petites carottes nouvelles avec les fanes30 g de beurre | <ul style="list-style-type: none">1 cuillerée à café rase de sucre1 pincée de sel |  |
| <ul style="list-style-type: none">Épluchez et lavez les carottes et raccourcissez les fanes de façon à n'en laisser qu'1 bon centimètre. Rangez les carottes les unes à côté des autres dans une casserole. Ajoutez le beurre, 1 pincée de sel et le sucre et mouillez d'eau juste de façon à les couvrir. Posez sur l'eau un disque de papier sulfurisé percé de quelques trous, pour permettre à la vapeur de s'échapper, puis enfoncez un peu le papier dans l'eau pour le mouiller.Faites démarrer l'ébullition sur bon feu, puis poursuivez la cuisson à chaleur plutôt douce 25 minutes. Retirez le papier et terminez la cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau 4-5 mn en imprimant un mouvement circulaire à la casserole, afin que le beurre enrobe bien les carottes et que le glaçage soit brillant et uniforme. | | |

Ces carottes accompagneront parfaitement une omelette (préparée avec les œufs de la ferme du Limeur pour les adhérents qui en prennent avec leur panier).

Les paniers de la semaine

| | famille | unité | petit panier | grand panier |
|---------------|---------------|-------|--------------|--------------|
| Petit pois | Fabacée | kg | 0,4 | 0,5 |
| Chou pointu | Brassicacée | kg | 0,6 | 0,6 |
| Chou brocoli | Brassicacée | kg | - | 0,45 |
| Blette | Chénopodiacée | kg | - | 1 |
| Radis rose | Brassicacée | botte | 1 | 1 |
| Carotte botte | Apiacée | botte | 1 | 1 |
| Salade | Asteracée | pièce | 1 | 1 |
| | | | 10,70 € | 15,40 € |

(1) provenance des producteurs des Paniers Bio Solidaire



Les légumes sont produits au Jardin de Cogne 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 Cogne Nantais

Directeur de la publication : Julien Custot - Tel 02 40 68 91 67-mail : communication@jardindecognenantais.fr