

année 2025 - semaine 20
mardi 13 mai

Saints de Glace !

Les **Saints de Glace**, saint Mamert, saint Pancrace et saint Servais, fêtés les 11, 12 et 13 mai ont tenu toutes les promesses ! La pluie et le froid ont été au rendez-vous. L'équipe a dû s'adapter pour éviter les grosses averses mais tout a été fait : pose de bâches, plantations, récoltes, et aussi l'épandage du fumier dans le nouveau terrain.

Dans ce **nouveau terrain**, les travaux pour l'installation du réseau d'irrigation ont commencé ce lundi. Il permettra de distribuer l'eau des maraîchers nantais dans le système d'arrosage, par aspersions et goutte à goutte. L'équipement permettra d'optimiser les conditions de culture.

Dans les paniers cette semaine, nous avons les **premières pommes de terre nouvelles**. Leur caractéristique est qu'elles ont une peau très fine car elles ont été récoltées avant que celle-ci n'épaississe. Il est donc possible, et même conseillé, de les préparer avec la peau, juste en les frottant avant de les cuisiner de toutes les manières que vous préférez.

Ce vendredi 16 mai, nous tenons l'Assemblée Générale du Jardin, de 17h00 à 18h30. Venez nombreux pour avoir toutes les informations de la vie du Jardin et participer à sa gouvernance.

Samedi 17 mai, ce sera notre Journée Portes Ouvertes, à partir de midi (avec un déjeuner tiré du sac). Ce sera l'occasion de découvrir ou redécouvrir le Jardin avec d'autres regards, avec des présentations sur les cultures en cours, les adaptations nécessaires pour faire face au changement climatique et aux nouveaux ravageurs mais aussi pour expliquer toutes les démarches engagées pour accompagner le parcours social et professionnel des Jardiniers.

Cette semaine, nous avons accueilli un nouveau Jardinier, **Jérôme**, ainsi qu'un stagiaire de la mission locale de Nantes, **Mathioro**.

Lors de notre réunion d'équipe de lundi, chacun s'est présenté, en indiquant son prénom, le temps déjà passé au Jardin ainsi que son légume préféré. Et voilà le classement :

Légume	votes	Légume	votes	Légume	votes
Tomate	7	Petit pois	2	Melon	1
Aubergine	2	Salade	2	Oignon	1
Pastèque	2	Epinard	1	Poivron	1

Un beau plébiscite pour la tomate !

Recettes de la semaine Salade tiède de pommes de terre nouvelles

Ingrédients :

- Pommes de terre nouvelles (avec la peau) - Oignons rouges émincés - Moutarde à l'ancienne - Vinaigre de cidre	- Huile (olive ou colza) - Coriandre - Sel, poivre
--	--

Préparation :

- Cuire les pommes de terre à l'eau (± 30 minutes) ou vapeur (± 15 min selon taille).
- Pendant ce temps, préparer une vinaigrette : moutarde + vinaigre + huile + sel/poivre.
- Égoutter les pommes de terre, les couper en morceaux, encore chaudes.
- Mélanger avec la vinaigrette et l'oignon. Parsemer de coriandre.

Méli-mélo de chou-fleur et brocoli rôti

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 brocoli 1 chou-fleur 2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive 2 gousses d'ail (hachées ou en chemise)	1 c. à café de cumin en poudre (ou paprika, curry selon ton goût) - Sel, poivre - Option : noisettes concassées, graines de sésame, parmesan ou feta émiettée
--	---

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante).
- Laver le brocoli et le chou-fleur. Les détailler en petits bouquets.
- Les étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Ajouter l'huile d'olive, l'ail, les épices, sel et poivre. Bien mélanger avec les mains.
- Enfourner 25-30 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement croustillants.
- (Optionnel) Parsemer de noisettes ou amandes grillées, ou de fromage (feta ou parmesan) à la sortie du four.

Les paniers de la semaine

	famille	unité	petit panier	grand panier
Betterave	Chénopodiacée	botte	1	1
Chou brocoli	Brassicacée	kg	0,4	0,7
Chou fleur	Brassicacée	kg	0,6	0,7
Epinard	Chénopodiacée	kg	-	0,6
Oignon nouveau	Alliacée	botte	1	1
Pomme de terre nouvelle	Solanacée	kg	0,5	0,5
			10,70 €	15,40 €

Nous vous offrons, cette semaine encore, un bouquet de coriandre. Vous pouvez facilement la congeler en la ciselant puis en la mettant, bien sèche, dans un sac à congélation. Elle gardera tous ses parfums.



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