

année 2025 - semaine 21  
mardi 20 mai

### Merci pour votre présence et votre soutien

L'Assemblée Générale du Jardin s'est tenue vendredi dernier. Nous **remercions tous les adhérents** qui ont participé à ce moment important de la vie de l'association.

**Pascal Léon**, président de l'association, a mis en avant la dynamique de l'association qui doit permettre de faire face aux lourdes décisions, en particulier sur le plan humain, qui sont prises pour faire face aux difficultés budgétaires. **Marie-Claire Shallon**, vice-présidente et trésorière, a présenté les comptes 2024, approuvés par le Commissaire aux Comptes. Le budget prévisionnel 2025 que l'AG a adopté prévoit un retour à l'équilibre dès cette année.

**Julien** a mis en avant les relations partenariales du Jardin avec les financeurs, les réseaux de l'insertion et les acteurs de l'agriculture biologique, etc.

**Mickaël** a détaillé la dynamique engagée sur le volet de l'insertion. L'accompagnement auprès des Jardinier.e.s, les formations les stages en entreprises ont permis d'atteindre 60 % de sorties positives en 2024.

**Alex** et **Marc** ont donné des éclairages sur les cultures sous serre et en plein champ, en rappelant les difficultés de la saison culturale 2024 du fait de la météo et en se projetant sur l'année 2025 qui sera marquée par le déménagement dans le nouveau champ.

**Ouest-France** a couvert l'événement. L'article, paru ce mardi, titre : « Le Jardin de Cocagne à la recherche d'adhérents ». Faites passer le message ! Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs. Grâce à la production actuelle et au nouveau terrain, nous pouvons accueillir **30 adhérents supplémentaires**.

Le support de présentation sera mis sur le site internet du Jardin. Vous y trouverez aussi le rapport d'activité de l'année 2024.

L'AG a aussi été l'occasion pour **Julien d'annoncer son départ** à la fin juin au terme d'une disponibilité de 3 ans du Ministère de la Transition Ecologique qu'il va retrouver. Il passera la main à **Julie Kalt** avec qui il y aura une semaine de tuilage fin juin. De son expérience au Jardin, Julien a mis en avant trois volets : la recherche de sens, pour le développement durable et l'insertion ; les valeurs partagées autour de l'accueil, du respect et de l'exigence, avec une équipe permanente engagée, compétente et cohérente ; l'enrichissement qu'apporte le Jardin grâce à un engagement pour l'agriculture bio, les partenariat et le fonctionnement en réseau, et la vision politique de l'économie sociale et solidaire.

La **Journée Portes Ouvertes** a permis de retrouver des adhérents et de faire découvrir le Jardin à des curieux, souvent des habitants de Carquefou, qui ont découvert tout ce qui arrive près de chez eux. Plusieurs ont décidé d'adhérer pour profiter des légumes et de l'association.

Alex est en formation **Certiphyto** cette semaine au lycée Jules Reiffel pendant deux jours. Le certificat atteste de l'aptitude de son détenteur notamment à utiliser des produits phytopharmaceutiques / pesticides.

### Recettes de la semaine Tagine de fèves aux navets

Ingrédients :

<ul style="list-style-type: none"><li>Oignons nouveaux du paniers</li><li>Fèves du panier (écossées)</li><li>navets du panier</li><li>1 gousse d'ail écrasée</li><li>2 c à s d'huile d'olive</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>1 c à c de sel</li><li>½ c à c de poivre</li><li>1 c à c de curcuma</li><li>¼ de c à c de gingembre</li><li>2 c à s de coriandre hachée</li></ul>
--	---

Préparation :

- Mettre dans une marmite l'huile, l'oignon, l'ail, les navets et les fèves, assaisonner, mélanger, couvrir et laisser étuver l'ensemble sur feu doux pendant 5mn ; ajouter l'eau (250 ml), couvrir à nouveau.
- Dès l'ébullition, baisser le feu et laisser cuire l'ensemble sur feu doux pendant une quinzaine de minutes.
- Incorporer la coriandre en fin de cuisson. Dresser et décorer le tajine d'oignon vert.

### Parmentier de poisson au fenouil

Ingrédients (pour 4 personnes) :

<ul style="list-style-type: none"><li>pommes de terre du panier</li><li>1 fenouil</li><li>300 g de saumon frais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>100 g de gruyère râpé</li><li>15 cl de lait</li><li>poivre et sel</li></ul>
---	---

Préparation :

- Faire cuire à la vapeur les pommes de terre et le fenouil coupés en morceaux.
- Faire cuire le saumon frais à la vapeur ou en paillotte.
- Quand les pommes de terre et le fenouil sont cuits, faire une purée des deux aliments en ajoutant du lait pour la rendre plus onctueuse. Ajouter sel, poivre.
- Quand le saumon est cuit, émiettez le au fond d'un pat à gratin et assaisonnez-le.
- Verser sur le saumon, la purée de pommes de terre fenouil, puis parsemer du gruyère râpé sur la purée pour faire gratiner. Faire cuire au four 35 minutes à 200°C.

### Les paniers de la semaine

	unité	petit panier	grand panier
Chou brocoli (ou chou pointu)	kg	0,6	0,6
Chou fleur	kg		0,8
Courgette	kg		0,5
Fenouil	pièce	1	
Fève grain	kg	0,4	0,5
Navet	kg	0,3	0,3
Oignon nouveau	botte	1	1
Pomme de terre nouvelle	kg	0,5	0,6
		10,70 €	15,40 €



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@jardindecocagenantais.fr