

année 2025 - semaine 26
mardi 24 juin

Au revoir !

Après trois ans à la direction du Jardin, je laisse ma place à Julie, avec une semaine de tuilage. C'est avec émotion que je vous dis au revoir, vous qui êtes les adhérents du Jardin, le socle de notre vie associative, les consommateurs de nos paniers de légumes que vous venez chercher toutes les semaines. On voit d'abord le Jardin avec ses bâtiments, ses serres et son champ. En trois années, au-delà des activités du Jardin (l'insertion, le maraîchage, la distribution des paniers et le lien avec les Paniers Bio Solidaires), j'ai pu vivre et développer plein de dimensions.

Le Jardin, c'est une communauté, avec une équipe composée des salarié.e.s permanent.e.s – Alex, Marc, Mickaël, Floriane et Aline - et de tous les Jardinier.e.s (plus de 70 accueillis en 3 ans) ; une assemblée générale, un conseil d'administration, un bureau et un président - Pascal ; des partenaires ; des animaux non humains dans un écosystème riche de biodiversité.

Le Jardin, ce sont des cycles, le cycle des cultures de plus de 50 types de légumes tous les ans qui nous fait vivre toutes les saisons, qui nous fait sentir aussi profondément les variations et le changement climatique ; le cycle des financements, avec des demandes à faire tous les ans, parfois des bonnes surprises, parfois des déceptions.

Le Jardin, c'est une évolution permanente, avec des bâtiments qui ont été construits ou qui ont été adaptés (une courgerie, un bureau pour les encadrants techniques et un bureau administratif, un préau et bientôt des nouveaux vestiaires) ; le nouveau champ qui est désormais mis en culture.

Le Jardin, ce sont des aventures et des succès, des échecs qu'on apprend ensemble à surmonter, c'est deux pas en avant et un pas en arrière, ou parfois un pas en avant et deux pas en arrière

Le Jardin, c'est un lieu vivant, avec son histoire et ses histoires, ses ententes et ses désaccords, une fraternité qui se tisse.

Le Jardin, c'est un petit bout du monde, avec ses joies et ses peines, un lieu plein d'humanité.

Je souhaite que toutes les aventures se poursuivent et que le Jardin continue à prospérer et à rayonner. Je vous remercie très sincèrement et chaleureusement d'être à nos côtés, et je vous souhaite de continuer de participer à cette dynamique, de manger des bons légumes et de contribuer aux solidarités.

Le vendredi 27 juin, un pot de départ sera organisé à 13h00 avec l'équipe des Jardinier.e.s et des permanents. Vous y êtes aussi conviés, il se prolongera pendant l'après-midi pour dire au revoir aux adhérents qui passeront.

Julien

Recette de la semaine Beignets de courgettes ou d'aubergines

Ingrédients :

<ul style="list-style-type: none">• 2 courgettes ou aubergines• 2 œufs• 200g de farine	<ul style="list-style-type: none">• 40 cl de lait• huile de friture
--	--

Préparation :

- Battre les œufs entiers dans un grand bol ou dans un saladier. Incorporer la farine puis le lait.
- Bien mélanger le tout afin d'obtenir une préparation lisse et homogène sans grumeaux.
- Couper en fines rondelles les courgettes lavées. Il n'est pas nécessaire de les peler de même que l'aubergine si vous utilisez ce légume.
- Tremper les rondelles de courgettes ou d'aubergines dans la pâte à beignets.
- Dans une poêle ou dans une friteuse, faire chauffer beaucoup d'huile de friture. Lorsqu'elle est bien chaude, déposer une par une les courgettes avec la pâte à l'aide d'une grande cuillère à soupe. Tourner les quand la pâte est prise afin d'obtenir des beignets volumineux. Laisser les un peu dorer.
- Égoutter vos beignets de courgette sur du papier absorbant.
- Déguster enfin vos beignets de courgette ou aubergine chauds en entrée ou en dessert.

Haricots verts et pomme de terre en salade

Ingrédients :

<ul style="list-style-type: none">• Pomme de terre du panier• Haricots verts du panier• 1 belle échalote, thym à volonté, sel	<ul style="list-style-type: none">• 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne• 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin• 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
---	--

Préparation :

- Éplucher les pommes de terre et équeuter les haricots.
- Laver les légumes et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée accompagnée de quelques branches de thym, ou en autocuiseur.
- Dans un saladier préparer la sauce en mélangeant la moutarde, le vinaigre, l'huile et l'échalote coupée finement.
- Incorporer les légumes encore tièdes et servir. Idéal pour accompagner vos grillades.

Les paniers de la semaine

	unité	petit panier	grand panier
Aubergine	kg	0,3	0,6
Concombre	pièce	-	1
Courgette	kg	1	1
Haricot vert	kg	0,4	0,6
Navet vrac	kg	0,3	0,5
Persil	pièce	1	-
Pomme de terre nouvelle	kg	0,7	0,9
		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