Les Brèves du Jardin

N°915

année 2025 - semaine 27
mardi 1er juilet

MOT DE JULIE, NOUVELLE DIRECTRICE

Bonjour chers adhérents !

Julien nous a dit au revoir hier, à mon tour de vous dire bonjour ! Je suis très heureuse d'avoir rejoint le Jardin lundi dernier. Je découvre progressivement l'activité, l'équipe, les bénévoles, les partenaires ...

J'arrive en pleine saison, avec les légumes d'été ! A partir de maintenant, nous récolterons presque quotidiennement des courgettes, haricots, concombres, tomates et aubergines. Et en même temps, il faut prévoir l'automne : cette semaine, nous planterons les poireaux et les choux au nouveau champ !

Je suis impressionnée par l'implication de l'équipe : salariés permanents et salariés en insertion travaillent ensemble et d'arrache pied pour que nous ayons chaque semaine des paniers remplis de légumes savoureux et variés. Ils affrontent la chaleur, adaptent leur rythme (passage en horaires d'été, début des journées à 7h30), font face au stress (coupure d'eau pendant 2 jours la semaine dernière, imprévu sur la réparation du tracteur) toujours en mode solution et accueillent les nouveaux venus avec le sourire (que ce soit moi ou les 11 salariés de l'entreprise Edenred venus travailler une journée mardi dernier). Chacun se soucie de sa tâche mais aussi du groupe et du projet de l'association. Quel plaisir de travailler au quotidien dans cet esprit positif !

Mardi dernier, j'ai aussi rencontré les membres de notre Conseil d'Administration. Il est composé de membres aux profils complémentaires et vraiment pertinents par rapport à notre projet associatif. J'ai hâte de poursuivre nos échanges !

Mercredi, j'ai eu l'occasion de rencontrer nos partenaires à l'occasion du comité de pilotage de Convergence, un programme dont nous faisons partie. Si vous ne connaissez pas, je vous invite à le découvrir ici : https://convergence-france.org/

J'espère avoir la chance de rencontrer chacun.e d'entre vous prochainement !

APPEL A BENEVOLES

Si certain.e.s d'entre vous veulent se joindre à l'équipe pour planter des poireaux et des choux au nouveau champ : rendez-vous mercredi 2 juillet et/ou jeudi 3 juillet à 7h30 au Jardin !

Recette de la semaine

Petit gratin de courgettes, aubergine et tomate à la feta

Ingrédients :

• 3 courgettes • 1 aubergine, 1 tomate • 1/2 oignon rouge • 1 gousse d'ail	• 1 œuf, 20 cl de crème liquide légère • 100g de feta • thym effeuillé • huile d'olive, sel poivre

Préparation :

- Préchauffer le four à 225°. Nettoyer et couper les courgettes et l'aubergine en petits morceaux. Éplucher et émincer finement l'oignon rouge et l'ail.
- Nettoyer et couper la tomate en petit morceaux.
- Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Faites suer l'oignon rouge et l'ail. Ajouter les courgettes, l'aubergine, la tomate et laisser revenir pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps, mélanger l'œuf, la crème, la feta, le thym, du sel et du poivre dans un récipient.
- Répartir les légumes cuits dans le fond de petits plats à gratin et recouvrer avec l'appareil à la crème. Enfourner pendant environ 40 minutes et déguster chaud.

Chakchouka d'aubergines

Ingrédients :

• 2 à 3 aubergines • 1 poivron rouge • 5 tomates fraîches ou 1 boite de tomates concassées	• 3 gousses d'ail, 1 oignon • Huile d'olive, sel, poivre • Basilic, persil, paprika, cumin • 4 œufs

Préparation :

- Laver les aubergines et les couper en cubes.
- Faites revenir les aubergines et l'oignon haché dans une marmite avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, remuer souvent et couvrir Laisser fondre une dizaine de minutes.
- Ajouter l'ail haché, la tomate coupée en petits dés, le poivron coupés en dés, le sel, le poivre, le paprika et le cumin.
- Laisser mijoter 20 à 30 minutes en remuant et 5 minutes avant la de la cuisson, former 4 petits puits pour y déposer les œufs. Laisser cuire à couvert entre 3 à 5 minutes.
- Servir en parsemant de persil et basilic haché.

	unité	petit panier	grand panier
Aubergine	kg	0,35	0,6
Tomates	kg	0,4	0,6
Courgette	kg	1	1
Tomates cerises	kg	-	0,25
Salade	pièce	1	1
Carottes	kg	-	1
Concombre	Pièce	1	1
Pomme de terre nouvelle	kg	0,5	-
Botte de persil offerte		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@jardindecocagnenantais.fr