

PETITION CONTRE LA LOI DUPLOMB

Adoptée le 8 juillet 2025, la loi Duplomb modifie significativement la réglementation agricole en France. La mesure la plus controversée de la loi est la réintroduction de l'acétamipride, un insecticide de la famille des néonicotinoïdes, qui avait été interdit en France depuis 2018.

Une pétition lancée le 10 juillet a atteint ce lundi 21 juillet 1,5 million de signatures et va donc permettre d'obtenir un nouveau débat à l'Assemblée Nationale.

En tant qu'acteur de l'agriculture biologique, nous soutenons cette pétition et nous nous réjouissons de cet élan citoyen contre des mesures dont les scientifiques ont prouvé la dangerosité pour la biodiversité et la santé.

PLANNING ETE DES PANIERS

- Pour pouvoir gérer vos absences de l'été, vous devez vous rendre sur votre espace adhérent sur Cocagne Bio. Puis aller sur votre abonnement pour gérer votre planning. Vous avez la possibilité d'annuler un panier par an mais le fait de doubler votre panier sur d'autres semaines augmente votre crédit d'annulation. A savoir : vous pouvez choisir de doubler vos paniers sur n'importe quelle période et pas forcément coller aux semaines annulées.
- Si vous avez besoin d'aide, vous pouvez contacter Floriane au 02 40 68 91 67 ou par mail à communication@jardindecocagenantais.fr. Floriane est présente le lundi matin, le mardi toute la journée et le vendredi après-midi. Elle sera en congés du 4 au 15 août.
- **Cette année le 15 août tombe un vendredi : par conséquent la distribution des paniers se fera le jeudi 14 août aux horaires habituels ainsi que le marché de 13h30 à 18h30.**

Recette de la semaine Soupe d'aubergines de carottes

Ingrédients :

<ul style="list-style-type: none">• 1 litre d'eau• 3 carottes• 2 aubergines• 200 g tomates pelées	<ul style="list-style-type: none">• 1 oignon, 1 gousse d'ail• 1 cuillère à soupe de curry• Persil
--	---

Préparation :

- Pour commencer, peler l'oignon, la gousse d'ail et les carottes. Découper le tout en morceaux. Rincer ensuite les aubergines avant de les couper en dés.
- Dans une casserole, faites revenir l'oignon et l'ail avec une cuillère à soupe de curry.
- Rajouter les morceaux de carottes, les dés d'aubergines ainsi que les tomates pelées et découpées grossièrement,
- Couvrez le tout d'eau, assaisonner à votre goût avec du sel et poivre, puis porter à ébullition avant de laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes.
- Passé ce délai, mixer la soupe d'aubergines et de carottes, décorer de feuilles de persil puis déguster.

Tian de courgettes, aubergines, tomates et chèvre frais

Ingrédients :

<ul style="list-style-type: none">• 2 courgettes• 2 aubergines• 4 tomates	<ul style="list-style-type: none">• 500g de chèvre frais• 2 cuillères à café d'herbes de provenances• Sel, Poivre, Huile d'olive
---	--

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C. Dans un plat allant au four, verser une cuillère à soupe ou deux d'huile d'olive et étaler avec un papier absorbant ou un pinceau.
- Laver les légumes. Les couper en tranches fines. Faire des rangées de courgettes, de tomates et d'aubergines. Vous pouvez aussi alterner une tranche de chaque légume en décalant sur chaque rangée. Saler, poivrer, parsemer généreusement d'herbes de Provence.
- Parsemer le chèvre frais sur les légumes. Arrosez avec le reste d'huile d'olive et enfournez pour 25 minutes environ.

	unité	petit panier	grand panier
Aubergine	kg	0,3	0,6
Carotte	botte	1	1
Courgette	kg	0,5	1,2
Haricot vert	kg	0,3	0,5
Tomate	kg	1	1,3
Botte d'aromate 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@jardindecocagenantais.fr