

année 2026 - semaine 1
vendredi 2 janvier

Bonne année !!! Tous nos vœux pour cette année 2026 qui s'annonce !

Côté maraîchage

L'hiver s'installe vraiment et, au Jardin, les basses températures nous obligent à protéger les cultures à l'aide de filets. Les serres sont également fermées.
En plus des récoltes et de la préparation des paniers, les jardiniers continuent d'émonder (séparer les feuilles des tiges) des PAM (Plantes Aromatiques et Médicinales) pour la préparation des tisanes. Cette semaine, c'est au tour de la sarriette et de l'agastache.
Il y a toujours un travail de débroussaillage ici et là notamment pour empêcher la prolifération des ronces. Nous continuons également le rangement extérieur. Objectif : débarrasser divers matériels accumulés dans le tunnel dans lequel stationnent les tracteurs.

Côté équipe

Tout le monde a pu profiter d'une semaine de vacances et d'un repos bien mérité la semaine passée !
Ce mardi c'était le dernier jour d'Ahmad qui est arrivé au Jardin le 7 avril 2025. L'équipe s'est réunie lors de la pause matinale pour un temps de partage autour des baklavas préparés par Ahmad. Il a souhaité nous dire merci et nous a informé de son choix de partir sur Paris pour trouver un emploi dans la restauration. Le Jardin le remercie pour sa bonne humeur, son implication dans le travail et lui souhaite le meilleur pour la suite.

Vie associative

Mardi 16 décembre s'est tenue une réunion du Conseil d'Administration sur le budget 2025 - 2026. Nous avons partagé de bonnes nouvelles ! L'État et la fondation Vinci nous accordent un financement exceptionnel pour soutenir nos efforts de redressement. Nous avons également reçu plusieurs dons de votre part, suite à notre appel de fin d'année ! Nous vous en remercions vivement !

Le Conseil d'Administration a décidé d'augmenter le prix des paniers en 2026 :
- Grand Panier : 16€
- Petit Panier : 11,10€

En tant qu'adhérents-consommateurs, vous soutenez les missions sociales, agricoles et alimentaires du Jardin, vous permettez le maintien de l'agriculture biologique, hyper locale et l'insertion par l'emploi des salariés du Jardin. Merci pour votre engagement et votre soutien !

Rappel : Pas de pain mardi 30 décembre et vendredi 2 janvier

Il n'y a pas de livraison de pain cette semaine. Les adhérents concernés ont déjà été informés par mail le 18 décembre. Certains de votre compréhension, retour du pain la semaine prochaine.



Recettes de la semaine

Tatin de navets et aux poireaux aux quatre-épices

Ingrédients :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 6 navets• 2 poireaux• 1 pâte feuilletée• 3 cs de miel | <ul style="list-style-type: none">• 40g de beurre• 20g de sucre• 1 cc de quatre-épices• sel |
|--|--|

Préparation :

- Préchauffer le four à 200° (th.6-7). Éplucher les navets et les couper en rondelles assez fines.
- Retirer la partie vert foncé des poireaux bio, les rincer puis, les couper en rondelles. Dans une casserole, couvrir d'eau salée à mi-hauteur et laisser cuire 8 à 10 min.
- Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle pour y faire revenir les navets. Lorsqu'ils sont dorés, verser la moitié du miel bio par-dessus et laisser caraméliser. Couvrir d'eau à mi-hauteur et laisser confire 10 min à feu doux. Ajouter le sucre sur les poireaux et laisser caraméliser.
- Beurrer un moule à manqué sans oublier les bords, puis le placer sur feu doux, y verser le reste de miel et les épices. Laisser fondre le tout, mélanger, puis retirer du feu.
- Ranger les navets confits et les poireaux caramélisés dans le fond du moule en les serrant. Saler.
- Dérouler la pâte feuilletée sur les légumes en rentrant bien les bords sur les côtés du moule. Piquer la pâte à la fourchette. Enfourner 20 min au four. Laisser refroidir la tarte tatin avant de la démouler.

Salade de chou rouge, mâche et carotte

Ingrédients pour 2 personnes :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 1/2 petit chou rouge• 1 petite carottes• 1 poignée de mâche | <ul style="list-style-type: none">• 2 cs d'huile de noix• 2 cs de vinaigre balsamique blanc |
|---|--|

Préparation :

- Laver et sécher le chou rouge dans du papier absorbant.
- Le couper finement.
- Préparer la vinaigrette dans un saladier.
- Y mettre le chou et la mâche.
- Avec une mandoline ou un rasoir à légumes, détailler des lamelles de carottes,
- Servir le tout immédiatement dans des assiettes.

	unité	grand panier	petit panier
Chou de Bruxelles	kg	0,6	0,3
Chou rouge	pièce	1	1
Mesclun	kg	0,18	0,15
Navet	kg	0,6	0,3
Oignon	kg	0,5	0,3
Patate douce	kg		0,4
Poireau	kg	0,9	
		15,40 €	10,70 €



Les légumes sont produits au Jardin de Coccagne 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 Coccagne Nantais

Directrice de la publication : Julie Kalt - Tel 02 40 68 91 67-mail : communication@jardindecoccagnenantais.fr