

année 2026 - semaine 27
vendredi 3 juillet

Côté maraîchage

Cette semaine la météo plus douce va permettre d'avancer sur les plantations et notamment les poireaux pour lesquels il est grand temps !

Le Jardin connaît une panne sur l'un des 2 tracteurs et nous devrions pouvoir le récupérer ce mercredi ! Toujours de l'adaptation pour nos 2 encadrants techniques, Alexandre et Delphis qui se montrent très résilients !

C'est toujours la grosse période des récoltes : aillet, aubergine, basilic, concombre, courgettes, haricot vert et les premières tomates !

Côté équipe :

Nous avons accueilli ce lundi 3 nouveaux salariés, Mohamed Sadu, Hodan et Alaa.

Nous leur avons souhaité la bienvenue lors du traditionnel échauffement quotidien durant lequel chacun a pu se présenter. Toute l'équipe est ravie de ce renfort qui arrive à point nommé pour cette période très chargée côté maraîchage !

Insertion professionnelle : Mobilisons votre réseau ! :

Les salariés en parcours travaillent au Jardin tout en construisant leur projet professionnel. Bien qu'ils interviennent tous sur un support d'activité maraîchage, moins de la moitié des salariés ont un projet dans le domaine agricole.

Un des outils les plus précieux dans la construction du projet professionnel sont les stages en entreprise (PMSMP). Ces périodes d'immersion peuvent avoir 3 objectifs distincts :

- découvrir un métier
- confirmer un projet professionnel
- initier une démarche de recrutement

Malgré les recherches actives des jardiniers, il est difficile de trouver des entreprises d'accueil dans certains domaines :

- électricité et plomberie (et plus généralement le second œuvre en bâtiment)
- magasinier cariste
- employé libre service

Pour rappel, il n'y a aucun coût pour l'entreprise accueillante !

Si vous avez dans votre réseau des entreprises susceptibles d'accueillir des stagiaires, pour les métiers cités ou d'autres, n'hésitez pas à prendre contact avec Mickaël à accompagnement@jardindecocagnenantais.fr !

DLC (Date Limite de Consommation) œufs

Cette semaine dans vos paniers, les œufs ont une date de ponte au 27/06/2026 et une DCR (Date de consommation recommandée) au 25/07/2026



Recettes de la semaine

Courgettes en œufs cocotte

Ingrédients pour 6 personnes :

• 1 ou 2 corvettes • 6 œufs • 3 tomates	• Fromage râpé • Sel et poivre • épice au choix : noix de muscade, curry ou piment
---	--

Préparation :

- Préchauffer le four à 150°
- Laver et râper de grandes tranches de courgettes avec un économe.
- Laver et couper les tomates en petits morceaux.
- Disposer les lamelles de courgettes sur le bord des moules puis casser les œufs à l'intérieur de chaque portion puis ajouter les tomates et le fromage râpé ; Saler et poivrer.
- Enfourner pendant 10 minutes et déguster.

Aubergines au four, ail et parmesan

Ingrédients pour 4 personnes :

• 2 aubergines • 2 gousses d'ail • brin de romarin	• 6 cs d'huile d'olive • 100g de parmesan fraîchement râpé
--	---

Préparation :

- Préchauffer le four à 180° (th 6). Laver 2 aubergines, ôtez leur pédoncule, les trancher en deux dans le sens de la longueur. Inciser leur chair en la quadrillant. Les poser dans un plat creux en les serrant les unes contre les autres.
- Répartir dessus 2 gousses d'ail émincées, parsemer de brins de romarin et arroser de 6 cuil. à soupe d'huile d'olive. Enfourner pour 30 min. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé si les aubergines dorent trop rapidement.
- 5 min avant la fin de la cuisson, parsemer de 100 g de parmesan fraîchement râpé. Déguster à la cuillère, chaudes ou tièdes.
-

	unité	grand panier	petit panier
Aubergine	pièce	2	2
Basilic	botte	1	-
Concombre	pièce	1	-
Courgette	kg	1,1	0,6
Oignon nouveau	botte	1	1
Pomme de terre nouvelle	kg	-	0,4
Tomate	kg	0,9	0,6
		16 €	11,10 €



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

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