

Développement et le Corniguel

Le 9 mai dernier, les Maraîchers de la Coudraie signaient avec la Ville de Quimper, propriétaire, une convention d'occupation d'un terrain de 2 ha (avec possibilité de 2 ha supplémentaire) au Corniguel (derrière la S.P.A.).

La feuille de chou n°104 (22 au 25 juin) fait référence à ce nouveau terrain et aux plantations en cours.

La location de ce terrain fait partie du plan de développement de la production des Maraîchers de la Coudraie dans le but d'augmenter la quantité de légumes pour atteindre l'équilibre budgétaire.

Décidé par le Conseil d'Administration du 19 février et validé par A.G. du 2 avril 2015, ce plan de développement se décline en 3 points :

- * Augmentation des surfaces de culture en plein champs (production de 20 à 30 % de légumes en plus).
- * Optimisation des terrains à la Coudraie par la culture d'autres légumes à plus forte valeur ajoutée.
- * Réalisation de 2 tunnels – serres <<amovibles>> complémentaires à la Coudraie

Ce plan nécessite des moyens complémentaires :

- Le nouveau tracteur, cofinancé par les fondations VINCI et FAPE-GDF Suez (La feuille de chou n°90 – 2 au 6 mars 2015)
- Le nouveau fourgon, don de RTE (25 mars 2015).

D'autres actions sont en cours pour compléter ce plan et notamment la recherche de financement pour les 2 tunnels-serres.



Le président
Henri DREAN



Feuille de Chou N°112

-La petite gazette réalisée par les Jardiniers et Jardinères en parcours I-



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°34
Du 17 au 21 août 2015

271 route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67 maraichersdelacoudraie-quimper@orange.fr

Gravure sur courge

Les bonnes conditions pour effectuer la gravure sur courge : la courge doit être encore jeune. A l'aide de la pointe d'un couteau, on peut graver délicatement sur la surface du légume, sans enfoncer la pointe du couteau. L'épaisseur de la cicatrice variera selon la position du couteau.

Après avoir écrit sur la courge, la cicatrisation va se former. Elle peut prendre entre 1 et 2 semaines. C'est la sève qui permet la cicatrisation. La sève s'écoule pendant quelques heures et la cicatrisation se met en route. Le développement d'un bourrelet donnera à la gravure un relief comme sur la photo ci-dessous à droite.



La gravure effectuée au
couteau sur le jeune
légume.



Après la gravure.



Le résultat après la
cicatrisation.



Composition du panier

Légumes	Variété	Unité	P. U.	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Tomates	Variés	Kg	3.80€	1 kg	3.80€	1 kg	3.80€
Betteraves cuites	Bolivar	Kg	6€	0,500 kg	3€	0,500 kg	3€
Poivrons/Aubergine	Shakira	Pièce	4,40€	0,500 kg	2,20€	0,500 kg	2,20€
Courgettes	Zodiac	Pièce	2,50€	0,500 kg	1,25€	0,500 kg	1,25€
melon	figaro	pièce	2,00€			1	2,00€
concombre	concombre	Pièce	1€			1	1€
Tomates cerise	Variés	Kg	8€			2,50 kg	2€
TOTAL					10,40€		15,25€

▲ **A vendre au détail jusqu'au 26 août** : Tomate à coulis, 1,50 € le Kilo. (A prendre sur place)

Zoom sur le jardin

Plantations : Salades.

Semis : Chicoré, Persil, Fenouil.

Entretien : Toutes les échalotes ont été ramassées, gravure sur courges.

Bricolage : Voici le coffre prévu pour le dépôt de Ploneis en construction ci-dessous.



Le légume de la semaine... ...et sa recette

Tartin D'aubergine, Pignons et espelette

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

Durée : 20 min
Cuisson : 40 min

- 250 g de pâte feuilletée
- 1 aubergine
- 2 cuillères à soupe de pignons
- 1 cuillère à café de cassonade
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



Préparation :

Coupez l'aubergine lavée en rondelles.
Faites dorer les rondelles d'aubergine dans l'huile d'olive. Salez, poivrez.
Préchauffez le four th. 6 (180°).

Huilez le moule à tarte et saupoudrez de cassonade.
Éparpillez les pignons, rangez les rondelles d'aubergine, saupoudrez de piment d'Espelette et recouvrez de pâte feuilletée.

Mettre au four pour 30 min.

Bonne appétit.