

# Le profil de sol

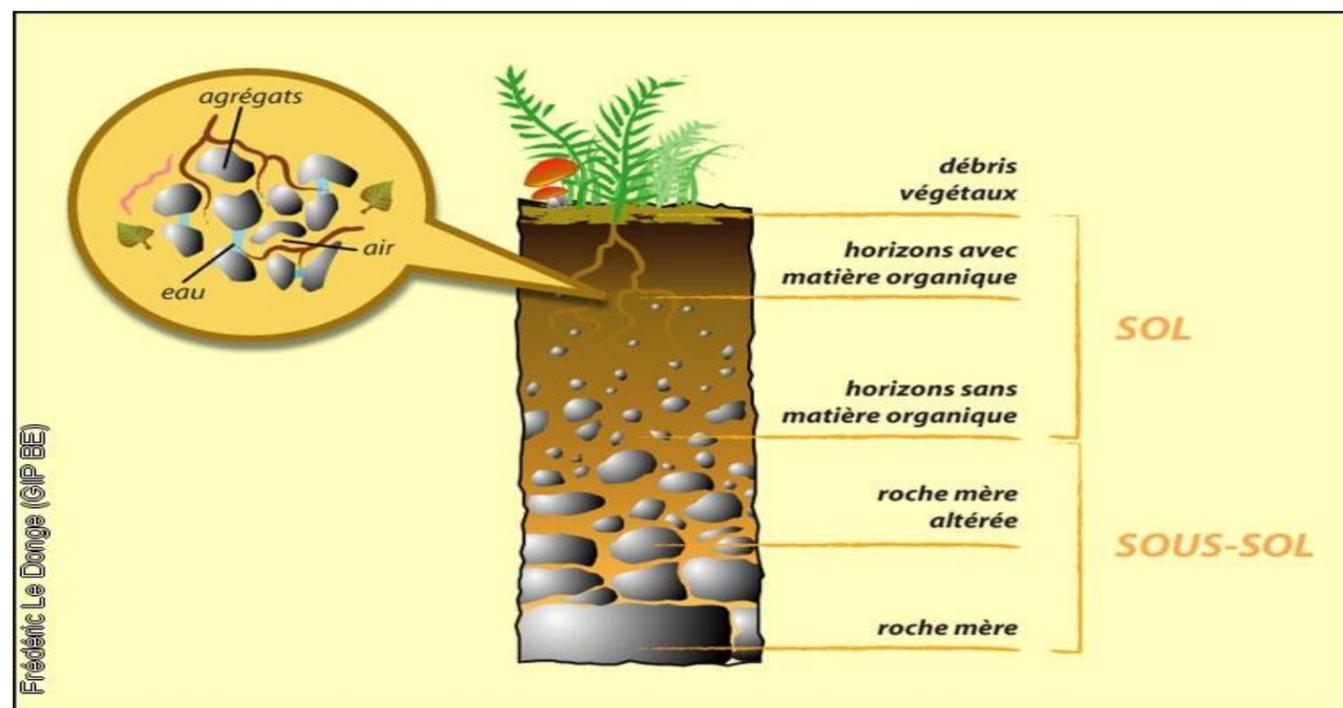
A la Coudraie nous avons fait un profil de sol. Cela nous sert à observer la coupe profonde d'un sol. Pour cela nous avons fait un trou d'un mètre de large et de profondeur, cela nous permet de voir la couleur, la composition, le tassement, l'activité des racines et des vers de terre et voir les caractères variés de la roche-mère.

A la Coudraie, nous avons une terre arable (c'est la plus fertile) de 10cm d'épaisseur, ce qui est faible. La composition du sol : un limon avec beaucoup d'éléments grossiers d'où un lessivage important et une mauvaise rétention d'éléments fertilisants. Pour cela nous avons recours à l'emploi des engrais verts. (Nous verrons ce sujet plus en détail dans un N° ultérieur)

Les tassements sont faibles (d'où un travail du sol avec outil à dent).

L'activité des racines est bonne : elles descendent à plus de 60 cm, présence de vers de terre.

Les caractères de la roche-mère (la roche mère est le « sous-sol ») : ils sont dus à la désagrégation et l'altération des couches les plus superficielles qui vont contribuer à la naissance du sol.



# Feuille de Chou N°114

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



Les Maraîchers  
de la Coudraie  
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°36  
Du 31 au 4 Sept. 2015

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

## Réalisation d'un profil de sol à La Coudraie !



En haut à gauche : les gravillons  
En haut à droite : les vers de terre  
En bas à droite : l'activité des racines



## Composition du panier

Légumes	Variété	Unité	P. U.	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Salade	Variée	Pièce	1,00€	1	1,00 €	1	1,00 €
Tomate ancienne	Variés	Kg	3,80€	1 kg	3,80 €	1 kg	3,80 €
Concombre	arménien	pièce	1,00€	1	1,00 €	1	1,00 €
poireaux	Atlanta	botte	2,00€	1	2,00€	1	2,00€
Pommes de terre	Margo	kg	2,50€	1	2,50€	1kg	2,50€
Basilic	variés	botte	1,00€			1	1,00€
Carotte	starca	botte	2,00€			1	2,00 €
Romanesco	Veronica	pièce	2,00€			1	2,00 €
TOTAL					10,30 €		15,30 €

## Echos des Jardiniers

Cette semaine est ma dernière semaine à La Coudraie, et j'ai pu aboutir mon Projet qui était d'intégrer une formation en maraichage bio, ceci est chose faite ! J'entame une session en formation le 7 septembre au lycée de Kerliver à Hanvec. Je souhaitais donc remercier toute l'équipe encadrante qui fait un travail formidable, et aussi énormément tous mes collègues des deux équipes, des rencontres géniales, des tranches de vie, des potentiels cachés inestimables, en chacun d'eux se cache des trésors qui se mettent en valeur chaque jours... Une expérience complète pour moi à La Coudraie tant sur le plan professionnel qu'humain. Merci la Coudraie, les encadrants, les copains, les collègues, et n'oublions jamais que LA VIE EST BELLE !!!

Aelig

## Zoom sur le jardin

**Plantations** : Fenouil, mizuna rouge, vert, roquette, salade

**Semis** : oignons blancs rouges, épinards, chicoré

**Entretien** : désherbage, préparation du sol

**Bricolage** : fin de fabrication de l'armoire de Ploneïs

## Le légume de la semaine...

## ...et sa recette

### Gratin de poireaux et de pommes de terre

**Préparation**: 30 minutes, cuisson : 20 minutes

**Ingrédients** (pour 6 personnes) :

1,5 Kg pommes de terre  
6 poireaux  
15 grammes de beurre  
10 cl de Crème liquide entière  
1 reblochon  
Gros sel, sel, poivre.



**Recette** :

1- Préchauffer le four à 180°C (th 6-7).

2- Eplucher et laver les poireaux, couper la partie verte et laver.

Fendre les blancs de poireaux en 4 dans le sens de la longueur, puis les rincer sous un filet d'eau froide et bien les sécher. Les émincer. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis disposer les poireaux et saler. Remuer pour bien les enduire de beurre, puis cuire à l'étouffée (à feu doux sans coloration) pendant 30 mn. Les poireaux vont suer et cuire dans leur eau de végétation. Ils sont cuits lorsque toute l'eau est absorbée et que la pointe d'un couteau pénètre facilement dans les légumes.

3- Laver et éplucher les pommes de terre, puis les couper en fines lamelles. Les disposer ensuite dans une grande casserole, les couvrir d'eau froide et ajouter le gros sel. Les cuire pendant 5 mn à partir de l'ébullition, puis les égoutter.

4- Dans un plat à gratin, alterner des couches de pommes de terre et des couches de poireaux. Saler et poivrer chaque couche. Pour finir, verser la crème sur les légumes. recouvrir le gratin des tranches de reblochon

Enfourner à 180 C° pendant 20 mn.

Bon appétit !