« Le geste auguste du semeur »

Le geste des semailles restera un des plus symboliques de l'homme intégré à la nature. Mouvement régulier comme le balancier d'une horloge, il évoque la mesure du temps, l'union avec le milieu et la ferveur dans la vie future. Geste de toute éternité, c'est plus qu'une technique, c'est un art et un rite. Elan chargé d'émotion que Victor Hugo a fixé dans la mémoire collective :

"Le Semeur" par Millet (1850)

C'est le moment crépusculaire.
J'admire, assis sous un portail,
Ce reste de jour dont s'éclaire
La dernière heure du travail.

Dans les terres, de nuit baignées,
Je contemple, ému, les haillons
D'un vieillard qui jette à poignées
La moisson future aux sillons.

Sa haute silhouette noire
Domine les profonds labours.
On sent à quel point il doit croire
A la fuite utile des jours.

Il marche dans la plaine immense,
Va, vient, lance la graine au loin,
Rouvre sa main, et recommence,
Et je médite, obscur témoin,

Pendant que, déployant ses voiles,
L'ombre, où se mêle une rumeur,
Semble élargir jusqu'aux étoiles
Le geste auguste du semeur.

Victor Hugo (1850)

Bilan de l'Assemblée Générale Extraordinaire

Très peu d'adhérents (moins d'une dizaine) se sont déplacés pour participer à cette Assemblée Générale Extraordinaire qui ne comportait qu'un point à l'ordre du jour : **la modification des statuts de l'association.**

Douze modifications ont été discutées :

* une concernait « L'objet de l'association »
* une « La composition de l'association »
* une « Les ressources »
* trois « La Composition et élection du Conseil d'administration »
* une « Le fonctionnement du C. A. »
* deux « Le bureau »
* trois « l'assemblée générale »

Toutes ont été adoptées à l'unanimité.

Merci à celles et ceux qui y ont participé.

Le Président Henri DRÉAN

Feuille de Chou N°124

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

Les Maraîchers de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

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

Semaine n° 46
Du 9 au 15 Novembre 2015

Au commencement..

Cette semaine, nous avons débarrassé les vieilles cultures de courges après la dernière récolte. Nous avons ensuite passé le canadien pour décompacter la terre. Après quelques jours de repos, utiles à la végétation pour se dégrader, nous sommes revenus passer le vibroculteur. Ce second outil a de plus petites dents et ses rouleaux éclatent les mottes. Ceci permet d'obtenir un beau lit de semences, afin d'accueillir notre engrais vert, comme il se doit !

Le Canadien

Le Vibroculteur

Le Seigle au bout de 6 jours

Nous avons choisi deux types d'engrais vert adaptés à la période de semis (fin octobre) : l'avoine et le seigle. L'avoine vient de l'Union Française d'Agriculture Biologique (U.F.A.B.), le seigle de l'entreprise « Du Grain au Pain » à Ergué Gabéric.
Nous avons ensuite semé notre engrais à la main, avec « le geste auguste du semeur »*.
Pour finir, nous avons passé le vibroculteur, cette fois, avec les rouleaux pour bien enterrer les graines et ainsi, parfaire le semis.

Annie.

**voir page 4*

RESEAU COCAGNE — CERTIFIÉ PAR CERTIS FR-BIO-13 AGRICULTURE FRANCAISE — AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — l'Europe s'engage en Bretagne avec le FSE

Composition du panier

				PETIT PANIER		GRAND PANIER	
Légumes	***Variété***	***Unité***	***P. U.***	***Quantité***	***Prix***	***Quantité***	***Prix***
Carottes	Starca	Kg	2,80 €	0,500 Kg	1,40 €	0,500 Kg	1,40 €
Betterave	Bolivar	Botte	2,00 €	1	2,00 €	1	2,00 €
Courge	Variée	Kg	3,00 €	1 Kg	3,00 €	1 Kg	3,00 €
Salade	Feuille de Chêne Batavia	Unité	1,00 €	1	1,00 €	1	1,00 €
Oignon	Rosé	Kg	2,80 €	1 Kg	2,80 €	1 Kg	2,80 €
Epinards	Matador	Kg	4,30 €			0,420 Kg	1,80€
Pâtisson	Blanc	Kg	2,80 €			0,500 Kg	1,40€
Navet	Globe Violet	Botte	1,80 €			1	1,80 €
TOTAL					10,20 €		15,20 €

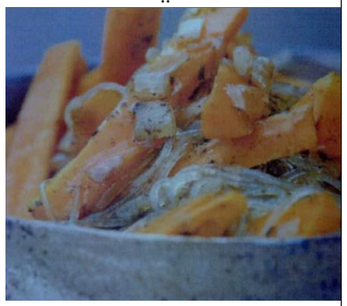
Echo des Jardiniers

Esther et Julie viennent d'intégrer l'équipe des Maraîchers de la Coudraie.
Stéphane, l'encadrant, est de retour, il est content de retrouver toute l'équipe.

Zoom sur le jardin

Plantations : petit-pois, persil
Semis : navets en mottes
Entretien : désherbage, ramassage de courges (au Corniguel), nettoyage des tunnels
Bricolage : bricolage d'une armoire pour le dépôt d'Ergué Armel. Préparation des panneaux d'affichage pour la « Journée des Adhérents » le 28 novembre
Récolte : carottes, navets, choux pomme, betteraves

Nous avons le regret de vous annoncer que notre oie et notre jar ont été victimes d'une attaque de renards.
Les mascottes de la Coudraie laissent un grand vide dans le cœur des salariés.



Le légume de la semaine... et sa recette

« Carottes aux cinq parfums »

Diététique Chinoise :

Cette recette nourrit la rate, le poumon, le foie, le yin ; elle favorise la digestion, améliore l'appétit, lutte contre la constipation et apaise la toux.
Contre indiquée lors de problèmes digestifs liés aux oignons.

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 30g de vermicelles de riz
- 1 gros oignon
- 300g de carotte
- ½ cs d'huile d'olive
- ½ cc épices cinq parfums
- 15 cl de bouillon clair
- 10 cl de lait d'amande
-1 cc de sucre complet
-1 cc d'huile de sésame grillé
-1 cs de nuoc-mam
-1 cc d'huile de colza vierge

Préparation : (Préparation : 10 mn, Trempage : 10 mn, Cuisson : 15 mn).

- Faire bouillir une casserole d'eau .Hors feu, faire tremper les vermicelles 10 minutes

- Emincer les oignons, couper les carottes en bâtonnets

- Faire chauffer le wok (ou la cocotte ou la casserole) à feu vif, verser l'huile d'olive puis les oignons. Remuer 30 secondes et ajoutez les carottes puis les 5 parfums. Faire sauter 2 minutes

- Egoutter les vermicelles, les ajouter dans le wok. Verser le bouillon clair, le lait d'amande et le sucre. Mélanger, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 12 minutes. Ajouter l'huile de sésame, le nuoc-mam et l'huile de colza au moment de servir.

Idéalement accompagnée d'une bière brune.