

Une nouvelle Responsable de culture

Michèle HUITRIC, agricultrice d'Ergué Gabéric, connue et reconnue sur la place, figure locale quasi emblématique du maraîchage bio, a été embauchée pour le poste de Responsable de culture aux Maraîchers de la Coudraie. Nous lui souhaitons la bienvenue et lui laisserons la parole (ou la plume) dans une prochaine feuille de chou

Une journée de partage d'expériences entre Encadrants des Jardins de Cocagne Bretons

Organisée par le Réseau Cocagne Mercredi 16 décembre, animée par Laurianne Gramont chargée de mission agro-environnementale du réseau parisien, cette journée dédiée aux encadrants techniques des jardins bretons a permis à ces derniers d'échanger sur leurs pratiques culturales et plus particulièrement sur l'irrigation. Mais bien d'autres sujets ont été abordés...

Partenariat avec le Quartier, centre d'Art contemporain de Quimper

Cette semaine, en partenariat avec le centre d'art contemporain Le Quartier, cinq salariés (Gérald, Julie, Yoann, Christophe, Philippe) de l'association des maraîchers de la Coudraie vont préparer un repas en s'inspirant des œuvres de l'exposition « Ailleurs, ici ».



Concilier maraîchage bio, chantier d'insertion, cuisine du monde, art contemporain et repas de fête : une idée simple peut aboutir sur un projet improbable. Il y a un grand intérêt pour cette ouverture d'esprit. Être au côté de l'art nous rend acteur et créateur

L'exposition, "Ailleurs ici" traite du voyage, de l'histoire coloniale. Nous avons imaginé, à l'aide de Nyima Leray et Laure Larzul, le repas suite à une visite de l'exposition. Nous allons définir une scénographie de la soirée, un travail sur les matières, les couleurs, l'agencement de l'espace, l'utilisation de cageots repeints par exemple. Le repas sera épicé aux couleurs des trois continents choisis qui renvoient à une sculpture accrochée dans l'exposition. Tout cela aboutira donc à une soirée, le 23 décembre, à partir de 18 h. Elle sera gratuite, repas compris. Mais les locaux obligent à limiter le nombre de place (une trentaine). Les personnes intéressées sont invitées à réserver leurs places auprès du Quartier.

Feuille de Chou N°130

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n° 52
Du 21 au 27 Décembre
2015

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

Le mot de la Directrice

Souffler sur un pissenlit blanc et laisser s'envoler les aigrettes...

Oui, l'année est passée comme un souffle. Cependant il reste le cœur de la fleur, pépites d'évènements, de changements, de nouveaux partenariats, tout ce qui crée un terreau fertile. Mais comme disait ma grand-mère « ne restons pas regarder ce que l'on a fait mais ce qui reste à faire ». Et le chantier est vaste ! Le travail avec l'humain, la terre et le végétal est l'essence de notre métier, avec ses forces et ses faiblesses. Il nous faut poursuivre nos efforts pour bien articuler nos missions, optimiser terrains et matériels.

En cette fin d'année, je souhaite, au nom de l'équipe vous exprimer notre profond désir d'atteindre le mieux-être des salarié(e)s en parcours, et aussi de satisfaire vos attentes, à vous adhérents, pas seulement au panier de légumes mais à une cause, celle d'une place pour tous dans notre société.

Joyeuses fêtes de fin d'année à vous et à vos proches !



Annick Sévère



Composition du panier

Légumes	Variété	Unité	P. U.	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Fenouil		Kg	3,20 €	0.190g	0.60 €	0.190g	0,60 €
Courge		1.250Kg	2,80 €	1,250 Kg	3,50 €	1,250 Kg	3,50 €
Betterave Cuite	Bolivar	Kg	5.00 €	0,500 Kg	2.50 €	0,500 Kg	2.50 €
Echalote	longor	240g	4,50 €	0,240g	1,10 €	0,240 Kg	1,10 €
Pdt	alians	kg	1.80kg	1kg	1.80	1kg	1.80€
Choux		pièce	2.00€			1 pièce	2.00€
Radis Noir		Kg	1.700€			0,680 Kg	1,70€
Carotte		kg	2.50€			720g	1.80€
TOTAL					9,50 €		15,00 €

Echo des Jardiniers

Toute l'équipe des salariés de la Coudraie vous souhaitent de très bonnes fêtes de fin d'année.

Kenavo et à l'année prochaine... !

Zoom sur le jardin

Plantations : Mizuna, oignons blancs, épinard.

Semis : Chou, Mâche.

Entretien : Désherbage, installation de voile p17 au Corniguel

Bricolage : Rangement des boxes à matériel.

Repas de fête à la chinoise

Dans la pensée taoïste la fête est un moment de lâcher prise (wu wei). La couleur dominante est le rouge car le rouge représente le feu, l'été, la joie de vivre et de partager entre ami(e)s. Sur une table ronde, tous les plats sont posés en même temps. Chacun se sert comme il veut quand il veut, sans ordre précis mis à part les plats extra frais (« vivants ») amenés au dernier moment. Les aliments peu recommandables d'habitude sont autorisés pour les fêtes : vin, tabac, viandes fortes, épices,...

Yves, san-tien@orange.fr.

Le légume de la semaine... et sa recette



Verrine de betterave rouge et fromage frais

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 0

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 300 gr de betteraves cuites
- 150 gr de fromage ail et fines herbes
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- des cerneaux de noix
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Réserver quelques morceaux de betterave: les couper en petits dés puis les faire mariner dans le mélange vinaigre-miel.

Mixer le reste des betteraves avec le fromage et la crème fraîche. Saler et poivrer.

Verser la mixture dans des verrines, décorer de morceaux de betterave marinés et de cerneaux de noix.

Servir frais.

Et en apéritif,
pensez aux
« Chips de Chou Kale » !

Recette très simple pour 4 personnes, qui
nécessite : 1 botte de chou kale lavée et
séchée, un peu huile d'olive, et du sel.

Préchauffer votre four à 140°C (thermostat
4-5).

Enlever les tiges du kale et couper les
feuilles. Mélanger les avec un peu de sel
et d'huile. Faire chauffer 20 min jusqu'à ce
que les feuilles soient croustillantes.

Bon appétit !