

**Les Objectifs généraux 2016-2017 ont été confirmés par l'Assemblée générale :**

- \* **Production-Commercialisation** : objectif de 130 paniers/semaine en 2016, développement de la vente à la ferme et diversification des autres ventes
- \* **Conditions de travail des salariés** : actualisation du Règlement Intérieur, mise en place de l'Instance de Sécurité et des Conditions de Travail (ISCT)
- \* **Poursuivre les Investissements** : matériels agricoles, outils de production, équipements,
- \* Structuration du partenariat avec les entreprises et diversifier les activités (animations, apiculture)

*Le renouvellement du Conseil d'Administration a clôturé l'Assemblée générale qui s'est terminée par un pot d'amitié.*

**Le nouveau Conseil d'administration 2016-2017:**

**Mmes** HAKROUR Myriam, HÉLOU-KERVAHU Danièle, LECOMTE Michèle, MOYSAN Michelle

**Mrs** BÉLIARD Emile, DRÉAN Henri, GILSON Jean-Hubert, OLLIVIER Didier

*Un an déjà...*

**Voilà la fin de parcours à « la ferme du bonheur » approche.**

Fin avril, je quitte la coudraie, un an de superbes expériences, avec des collègues et des encadrants tous différents qui m'ont appris à découvrir la nature humaine. Je pars avec des souvenirs plein la tête, sans regrets ni amertume. Bonne continuation à l'association et que chacun puisse trouver dans cette parcelle de terre, une partie du « jardin d'éden ». merci aux adhérents sans qui cette belle aventure ne serait pas possible.

A bientôt et merci à tous.

Philippe un jardinier un peu poète.

«PRENOM\_NOM» GRAND PANIER

# Feuille de Chou N°145

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



*Les Maraîchers  
de la Coudraie*  
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°17  
Du 25/04 au 29/04  
2016

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

[www.panierbiolacoudraie.org](http://www.panierbiolacoudraie.org)

## Retour sur la 3ème Assemblée générale annuelle du Jeudi 21 Avril 2016

Un peu moins d'une quarantaine d'adhérents(tes) et invité(e)s se sont retrouvés(es) pour la 2ème année à la Maison de Quartier du Moulin Vert .

Parmi les invités étaient présents Mr GABRIELE, Vice-président de Quimper-Communauté chargé de l'insertion ainsi que quelques partenaires (la MPT d'Ergué-Armel, Mobil'Emploi et la Mission locale).

### Les rapports et bilans de l'année 2015 ont mis l'accent sur :

- **la progression de vente des paniers** (+ 43%) (110 prévus en moyenne, 106.7 réalisés) malgré une production 2015 inégale (conditions météo défavorables, maladies sur légumes, difficultés de stockage)
- **une année financière plus facile** avec un budget 2015 quasi-équilibré et un chiffre d'affaire de vente des légumes de + 26%
- **une forte présence dans le paysage local** de par les nombreuses actions et événements dans et hors le site de la Coudraie (réception du tracteur avec les partenaires en Mars, Petit déj bio en Juin, visite de la Présidente du Conseil départemental en Septembre, semaine de la bio en Septembre, participation au Forum de l'Economie sociale et solidaire en Novembre, co-organisation du réveillon solidaire au Quartier avec le Centre d'art contemporain en Décembre, etc.....)



# Composition du panier

Légumes	Variété	Unité	P. U.	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
bette		Botte	1.20	1	1.20	1	1.20
persil		Botte	1.00	1	1.00	1	1.00
Pdt nouvelle		Kg	5.50	0.500	2.75	0.500	2.75
Carotte vrac		Kg	2.30	1	2.30	1	2.30
mâche		Kg	10.00	0.100	1.00	0.100	1.00
Chou blanc		Pièce	1.25	1	1.25	1	1.25
Carotte botte		Botte	2.30			1	2.30
Petit pois		kg	8.00			0.250	2.00
Navet vrac		Kg	2.50			0.500	1.25
<b>TOTAL</b>					<b>9.5</b>		<b>15</b>

## Echo des Jardinier

Nathalie est en stage de deux semaines en paysagiste et Anaëlle passe une formation en comptabilité

## Zoom sur le jardin

**Plantations** salades-coriandre-pommes de terres-tomates-

**Semis** : courges-brocoli-potimarron-tagette-capucine-poivron vert-persil-basilic-

**Entretien** : serres-

# Le légume de la semaine Et sa recette



## Gratin de feuilles de blettes au Camembert

### INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 40g de beurre
- 8 filets d'anchois salés
- 100g de Camembert (ou autre fromage)
- 10 cl de crème fraîche
- 500g de feuilles de blettes
- Coulis tomate

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1 :

Pendant 10 minutes, cuire les feuilles de blettes dans de l'eau bouillante. Hacher les feuilles grossièrement. Réserver.

#### ÉTAPE 2 :

Préchauffer le four chaud thermostat à 220°C. Beurrer un plat à four. Disposer les feuilles de blettes et arroser de crème. Par la suite, disposez les filets d'anchois en croisillons, le coulis de tomate. Déposer dessus des dés de Camembert. Assaisonner. Enfourner 20 minutes

#### ÉTAPE 3 :

C'est prêt !