

Qu'est-ce qui pousse à la Coudraie en ce moment ?

Serre 1 : fenouil, haricot vert (deux petites récoltes la semaine dernière)

Serre 2 : mini-concombre

Serre 3 : tomate, poivron, aubergine
(Première récolte cette semaine)

Serre 4 : tomate (plein de variétés pour ravir le palais très bientôt)

Serre 5 : pouponnière de légume variée

Serre 6 : Fève, poireau, mesclun, courgette

Serre 7 : petit pois, melon

Serre 8 : courgette

Serre 9 : Basilic pourpier, fenouil

En plein champ : Carotte, pomme de terre, oignon, rhubarbe, Fève, chou, Brocoli, échalote, salade, persil, coriandre, courge, fraise.

Les pommiers ont un peu souffert, nos anciennes oies ont fortement esquinées le tronc des pommiers, nous allons les traiter naturellement avec de la chaux et de l'argile.



Feuille de Chou N°153

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n° 25
Du 20/06 au 24/06
2016

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

www.panierbiolacoudraie.org

Chère adhérente, cher adhérent,

Afin de maintenir et de développer les activités d'animations pédagogiques notamment auprès des scolaires (voir articles feuilles de Chou n° 139, 143, 147 et 149), nous avons besoin d'un agrément de la Préfecture au titre de structure de Jeunesse et d'Education Populaire.

Cet agrément nécessite de préciser dans les Statuts des éléments que nous pratiquons mais qui n'apparaissent pas clairement.

C'est pourquoi, conformément aux dispositions de l'article 13 de nos statuts, vous êtes cordialement invités à participer à l'

Assemblée générale extraordinaire

Le Jeudi 7 Juillet 2016 à 18H00

dans les locaux de la Coudraie

Ordre du jour :

Modifications des statuts

Vous recevrez dans les semaines à venir les propositions de modifications qui porteront sur :

- des précisions concernant la liberté de conscience et le respect des principes de non-discrimination des adhérents,
- des précisions sur l'élection du CA à l'AG à bulletin secret,
- des précisions sur le quorum de validité des décisions de l'AG et du Conseil d'Administration.

Pour le Conseil d'Administration

Le Président

Henri DRÉAN



Composition du panier

| Légumes | Variété | Unité | P. U. | PETIT PANIER | | GRAND PANIER | |
|----------------|---------|-----------|-------|--------------|------------|--------------|-----------|
| | | | | Quantité | Prix | Quantité | Prix |
| chou | | pièce | 2.00 | 1 | 2.00 | 1 | 2.00 |
| fève | | kg | 4.00 | 460g | 1.80 | 460g | 1.80 |
| fenouil | | kg | 3.80 | 450g | 1.70 | 450g | 1.70 |
| betterave | | botte | 2.20 | 1b | 2.20 | 1b | 2.20 |
| Mini concombre | | pièce | 0.90 | 2 | 1.80 | 2 | 1.80 |
| fraise | | barquette | 3.00 | | | 1bq | 3.00 |
| mesclun | | | 11.00 | | | 100g | 1.10 |
| courgette | | pièce | 3.20 | | | 450g | 1.40 |
| TOTAL | | | | | 9.5 | | 15 |

Echo des Jardinier

Christophe est revenu de son CDD à la cidrerie

Dans la nuit de jeudi à vendredi de la semaine dernière, les box de rangements de matériel ont été cambriolés (perceuses, débroussailleuses ...) Un triste évènement qui pénalise encore la bonne marche de l'association et qui affecte les salariés.

Partenariat : L'association Agir abcd dispense des leçons de code de la route à la Coudraie, la première séance a eu lieu mardi avec 3 salariés.

Zoom sur le jardin

Plantations : haricot

Semis : mesclun, pourpier, roquette et blette de couleur

Rempotage : melon, concombre et courgette

Le légume de la semaine Et sa recette



Cupcake betterave, pomme, fenouil et mousse de chèvre

Ingrédients pour 7 personnes

Pour les cupcakes :

40 g d'huile
120 g de farine
1 sachet de levure
2 œufs
200 g de betterave
1 bulbe de fenouil et 1 pomme

Pour la mousse de chèvre :

15 cl de crème liquide
100 g de fromage chèvre frais
1 cuillère à café de miel
sel, poivre

Préparation

Mixer la betterave cuite. Couper le fenouil et la pomme en petits dés. Mélanger tous les ingrédients du cupcakes ensemble, assaisonner puis mettre à cuire dans des moules à mini muffins au four préchauffé à 180 pendant 15mn.

Battre ensemble la crème liquide et le fromage de chèvre, comme une chantilly. Ajouter ensuite le miel, saler et battre encore quelques secondes. Déposer à l'aide d'une poche à douille cannelé cette chantilly au fromage de chèvre sur les muffins refroidis.

Donner un tour de moulin à poivre sur le dessus. Servir avec une salade verte quelques lanières de jambon fumé et un velours de balsamique.