

Les petits à la Coudraie



La semaine dernière nous avons accueilli trois groupes d'enfants des centres aérés de Victor Hugo et de Kerjestin.

Des enfants de deux ans et demi à huit ans qui ont pris plaisir à découvrir ou redécouvrir des légumes et des fruits.

Nous avons fait plusieurs activités : l'atelier « odeur des plantes aromatiques », l'atelier « saisons », l'atelier « arrosage » (bienvenu le jour de la canicule !!) et la visite des serres et des champs.

C'était très agréable pour l'équipe d'avoir des enfants curieux et attentifs qui n'ont pas hésité à goûter à tout ce qu'il leur était proposé : fleurs, légumes, aromatiques....

Leurs encadrants ont largement participé à ce que l'échange soit très sympathique, interactif et joyeux.

A la Coudraie nous avons apprécié de sortir de notre routine et de partager notre lieu de travail.

Nous espérons que l'expérience sera renouvelée, et bravo à Christiane et Johann pour l'organisation.

Anaëlle et Léna



«NOM»

Feuille de Chou N°158

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n° 30
Du 25/07 au 29/07
2016

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

www.panierbiolacoudraie.org

Compte-rendu de l'Assemblée générale extraordinaire du Jeudi 7 Juillet 2016

Une petite dizaine d'adhérent(e)s se sont retrouvés à la Coudraie pour discuter et prendre les décisions de **modifications statutaires** telles que présentées dans les précédentes Feuilles de Chou.

L'ensemble des articles proposés ont été discutés et adoptés à l'unanimité des présents.

Les statuts modifiés ont été transmis à la Préfecture pour validation.

Les nouveaux statuts ont été aussi transmis au service habilité de la Préfecture pour obtenir l'agrément de « Structure de jeunesse et d'éducation populaire » Cet agrément permettra aux Maraîchers de la Coudraie de développer les d'animations pédagogiques dans le cadre d'initiation au jardinage bio et le bien vivre alimentaire :

- **vers les enfants** en leur permettant de reconnaître, d'approfondir leur connaissance, de mieux connaître le véritable goût des légumes de la culture biologique.
- **vers les parents et adultes** en favorisant l'approche à l'éducation alimentaire

Henri Dréan, président



Composition du panier

				PETIT PANIER		GRAND PANIER	
Légumes	Variété	Unité	P. U.	Quantité	Prix	Quantité	Prix
Concombre	Passandra	Pièce	0,90 €	2	1,80 €	2	1,80 €
Tomate	Variétés anciennes	Kg	4,50 €	1	4,50 €	1	4,50 €
Salade	Batavia	Pièce	1,10 €	1	1,10 €	1	1,10 €
Aubergine	*	Kg	4,25 €	0,4 kg	1,70 €	0,4 kg	1,70 €
Basilic	Rouges et oranges	Bouquet	0,90 €	1	0,90 €	1	0,90 €
Tomate cerise	R	Barquette	1			0,250 kg	2,20 €
Brocoli		Kg	3,30 €			0,450 kg	1,50 €
Courgette	Pixar	Kg	3,00 €			0,600 Kg	1,80 €
TOTAL					10,00 €		15,50 €

* Variétés d’aubergines : Zebrina(violet rayé), Dourga (blanche), Violette

Chaud Chaud Chaud !

En début de semaine dernière, tout comme vous, nous avons eu très chaud ! Le travail sous les serres qui se transforment en véritables saunas devient difficilement supportable. Il faut alors augmenter l’arrosage, travailler tôt le matin, et surtout boire beaucoup d’eau. Nous avons eu la visite de France Bleu Breizh Izel pour une interview à ce sujet. Bon point, la canicule a fait le bonheur des tomates ! Enfin elles mûrissent...

Echo des Jardiniers

Entre les vacances et les stages, l’équipe est réduite mais toujours à l’œuvre, la nature nous imposant son rythme.

Armelle est en stage à Fouesnant. La directrice est revenue de ses vacances ainsi que Michèle. Damien, encadrant embauché en renfort, est reparti, poursuivant son projet d’installation en maraichage bio à St Evarzec.

Anaëlle cherche un lave-linge d’occasion. Contacter la Coudraie.

Zoom sur le jardin

Plantations : poireaux, salade.

Semis : chou rouge, roquette

Entretien : désherbage des panais (encore et encore...)

Le légume de la semaine

Et sa recette



Aubergines au four, pesto et basilic

Ingrédients : aubergines, sauce pesto aux tomates séchées bio, ail, herbes de Provence, basilic

- Coupez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur et étalez de la sauce pesto dessus.
- Ajoutez l'ail pressé et le basilic émincé
- Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé
- Mettez au four une trentaine de minutes à 180 °



Une bonne idée d'accompagnement pour vos petit repas d'été!