

Les nouveautés de la Coudraie

Afin de mieux accueillir notre clientèle, la cours de la ferme de la Coudraie a été réaménagée. Une « bi couche » de « Bitus » a été coulée. Le chantier est financé par la ville de Quimper, propriétaire des lieux.

Pour le parking attenant au bâtiment administratif, c'est Michèle, Alex et Wilfried qui ont manié la minipelleuse de location, nivelant le sol et étalant, avec le tracteur, les graviers achetés par l'association



Actualité

Le site des maraîchers de la Coudraie a malheureusement une fois encore été visité pendant la nuit du 31/8 au 1^{er}/09.

La fourgonnette Jumpy –Citroën a été volée et de légères détériorations ont été constatées par les services de police ;

Si vous apercevez ce véhicule bleu « EDF » (don de GRDF) circuler dans les environs, n'hésitez pas à nous faire signe !

Tomates à coulis

Les maraîchers de la Coudraie proposent de nombreuses variétés de tomates dont certaines anciennes. Afin de profiter des qualités gustatives de ce fruit tout au long de l'année, pourquoi ne pas vous lancer dans le coulis de tomates. A vendre : 2€/kg

Préparation du coulis de Tomates :

Peler et couper les tomates en quartiers. Eplucher l'oignon et le couper en lamelles. Mettre les tomates et l'oignon dans une casserole et faire cuire à feu doux avec un peu d'huile d'olive.

Au bout de 10 min de cuisson, porter à feu moyen et laisser cuire encore 10 min en remuant de temps en temps. Saler, poivrer selon ses goûts.

Passer le tout au mixeur puis remplir vos bocaux puis fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h à 100°C. Selon votre goût, n'hésitez pas à agrémenter votre coulis de tomates de quelques feuilles de basilic

A vendre : Golf 3 Essences 1,6l Année 1998 205 000 km

Batterie neuve, pompe à essence neuve, vidange vient d'être faite, pneus arrières neufs, pneus avants bon état

CT ok En état 1 000 euro

Tel : 06-44-94-08-89

Feuille de Chou N°164

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°
Du 05/09 au 09/09
2016

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

www.panierbiolacoudraie.org

Les Histoires de la Coudraie

1^{ère} partie : L'origine des Haras à la Coudraie

A l'origine, les Haras, organisés et gérés par le Ministère de l'Intérieur, ont une vocation essentiellement militaire axée sur le contrôle et la centralisation de l'élevage, la formation et la monte des chevaux par et pour les militaires.

Dans les années 1960, avec la forte diminution de la demande militaire (émergence des blindés), l'élevage se recentre vers l'agriculture, le loisir et la compétition sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture.

En 1984, la Direction régionale des Haras Nationaux, basée à Hennebont, souhaite disposer d'un Centre technique décentralisé dans le Finistère avec un double objectif :

- bénéficier d'un centre d'hébergement, d'insémination et de soins local
- assurer la valorisation du cheval breton

Sollicité, le maire de Quimper, Mr Marc BÉCAM, lui-même vétérinaire, valide, en 1985, le projet de « Station de monte » sur un terrain communal de 6,44 Ha au lieu-dit « La Coudraie » route de Guengat et fait construire les bâtiments selon les plans présentés et établis en 1984 par la Direction des Haras Nationaux d'Hennebont.

Les Haras de la Coudraie sont opérationnels en 1986.

Henri DREAN



Composition du panier

Légumes	Variété	Unité	P. U.	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Tomate	anciennes	Kg	3.80	1kg	3.80	1kg	3.80
Aubergines		kg	4.50	0.400kg	1.80	0.400kg	1.80
Poivron	couleur	kg	4.50	0.450kg	2.00	0.450kg	2.00
Salade	Feuille de chene	pièce	1.10	1	1.10	1	1.10
Persil	Géant d'Italie	Botte	0.80	1 botte	0.80	1 botte	0.80
Oignon	Rosé d'Armorique	kg	2.80			0.500kg	1.40
Courgette	cassiopée	kg	2.80			0.750kg	2.40
Basilic	Vert fin	kg	0.80			1botte	0.80
concombre		pièce	0.60			2	1.60
TOTAL					9.5		15

Echo des Jardiniers

Wilfried a obtenu un contrat à Bleuiniou Paysage pour une semaine minimum.
Stéphane Tripoli a rejoint l'équipe de maraîchers. Il travaille chaque semaine du mardi au vendredi.

Zoom sur le jardin

Plantations : pourpiers

Semis : radis navet

Entretiens : Désherbage des planches de radis ; fin de récolte des pommes de terre

Le légume de la semaine Et sa recette

Tarte Aubergine - poivron tomate

Ingrédients :

- . 1 pâte feuilletée
- . 1 gros oignons
- . 2 tomates
- . 1 poivron
- . 1 ail
- . 4 c/s d'huile d'olive
- . Sel poivre
- . 1 aubergine
- . persillade
- . (champignons de Paris)



- Dans une poêle faite fondre l'oignon émincé avec 2 c/s d'huile d'olive quand celui-ci est fondu ajouter le poivron en petits cubes et laisser dorer quelques minutes en remuant de temps en temps.
- Ajouter les tomates concassées, l'ail haché, le sel et le poivre.
- Laisser cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes en ajoutant quelques cuillères d'eau si besoin.
- Préchauffer le four à 180° th6
- Dérouler la pâte feuilletée dans le plat, piquer la avec la fourchette.
- Déposer les oignons-poivrons-tomates fondus au fond de la pâte puis déposer au-dessus l'aubergine en fine lamelles
- Arroser les lamelles d'aubergine d'un petit filet d'huile d'olive puis saler et saupoudrer de persillade (je la prends sèche en pot).
- Laissez cuire environ 25 à 30 minutes, la pâte doit être dorée et le fond doit être bien cuit.