

Témoignage

Stéphane, encadrant technique:

Mon stage d'encadrant technique au centre de formation du jardin de cocagne du Limon, dans la région parisienne, qui s'est déroulé du mardi 3 au jeudi 5 janvier 2017, c'est très bien passé. J'ai reçu un accueil très chaleureux de la part de toute l'équipe ainsi que de très bon cours théoriques organisé par les formateurs. Cela m'a permis de rencontrer des confrères de différents jardins de cocagnes venant des quatre coins de la France. Un stage très enrichissant et intéressant qui m'a permis d'approfondir mes connaissances pour une plus grande aisance sur le terrain.

Stéphane

Des rois et des reines :

Cette semaine, nous avons eu le grand plaisir de rencontrer le président de l'association, Monsieur Henri DREAN. A l'occasion de la nouvelle année, il nous a présenté ses vœux ainsi qu'un beau message d'encouragement pour la réussite de nos projets professionnels. Tout cela dans une ambiance chaleureuse autour d'une galette des rois et d'un délicieux jus de pomme issus de la production de notre chef de culture.

Nous vous souhaitons, une très belle année 2017 !

Rahma et Matthias

Salon BREIZH NATURE

Le stand que nous tenions le weekend dernier au salon Breizh Nature a bénéficié d'une belle affluence de visiteurs. Certains d'entre vous, adhérents, sont également venus à notre rencontre. Administrateurs, personnels permanents et une salariée en parcours de l'association se sont relayés sur les 3 jours pour renseigner le public sur son objet « social », sur les abonnements au panier, etc...

Trois nouveaux adhérents nous rejoignent dès cette semaine, et sans doute un certain nombre d'autres très prochainement.

Annick

Feuille de Chou n°182

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n° 3
Du 16/01 au
22/01/2017

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

www.panierbiolacoudraie.org

Commission de commercialisation : 24 janvier 2017

Chers adhérents,

Une commission de commercialisation aura lieu à la ferme des Maraîchers de la Coudraie le **mardi 24 janvier à 17h30** (Fin prévue vers 19h30). Nous serons heureux de vous compter parmi nous.

Ordre du jour :

- Les adhérents : bilan et prévisionnel
- La vente directe
- Les paniers : qualités, composition, attentes des adhérents
- Les dépôts : localisation, usage des coffres

Vente à la ferme :



Par manque de quantité, nous ne sommes pas en mesure de proposer toute notre production aux adhérents via les paniers.

Chaque mardi et vendredi vous pouvez venir faire des achats complémentaires de fruits et de légumes directement à la ferme. Du miel et du coulis sont également disponible.

Miel : 3,50€ les 220g
Coulis de fraises : 3,20€ les 205g



Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Epinards		kg	4.20 €	0.350 kg	1.45 €	0.350 kg	1.45 €
Radis noir		kg	3.00 €	0.700 kg	2.10 €	0.700 kg	2.10 €
Salade	Mélange	kg	10.00€	0.150 kg	1.50 €	0.150 kg	1.50 €
Chou	Milan	pièce	2.00 €	1	2.00 €	1	2.00 €
P.de.terre	Eden (chair tendre)	kg	2.00 €	1.250 kg	2.50 €	1.250 kg	2.50 €
Salade		pièce	0.70 €			2	1.40 €
Oignon	Rosé d'Armorique	kg	2.80 €			1 kg	2.80 €
Panais		kg	3.00 €			0.420 kg	1.25 €
Total					9.50 €		15 €

Echos des jardiniers

- Rahma a obtenu la confirmation pour son stage dans une entreprise de peinture décoration, qui débutera début février.
- Stéphane, l'encadrant technique, nous est revenu après trois jours passé en région parisienne, dans le cadre d'une formation.
- La Coudraie est en pleine réflexion sur le fait d'agrandir sa plantation fruitière pour plus de variétés.

Zoom sur le jardin

Plantation : Mâche, salade, oignons nouveaux.

La Coudraie poursuit son entretien de la ferme, bricolage, trie de courge et de pomme de terre, consolidation des tunnels.

Le légume de la semaine et sa recette



Tarte tatin de radis noir et son caramel balsamique

6 pers Préparation : 25 mn Cuisson : 20 mn

- Persil
- Sel
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 3 c. à soupe de sucre
- Poivre
- 50 g de beurre
- 1 rond de pâte feuilletée
- 1 radis noir

- Éplucher le radis noir et le découper en fines rondelles.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les rondelles de radis 5 min. Égoutter et réserver.

Préparer le caramel : Dans une casserole anti adhésive chaude, mettre le sucre. Remuer jusqu'à obtention d'une coloration brune. Hors du feu, ajouter le vinaigre et remuer. Verser le tout dans le fond du moule à tarte.

- Mettre quelques noisettes de beurre et un peu de persil sur le caramel.
- Disposer ensuite les rondelles de radis en rosace.
- Poivrer, remettre quelques noisettes de beurre et du persil.
- Recouvrir le tout de pâte feuilletée piquée en rentrant bien les bords de la pâte dans le moule. Enfourner 20 min. à 200°C.

Remarque : S'accompagne très bien de jambon fumé ou de tranches de magret fumé, ainsi que d'une salade mixte. Peut se faire aussi en dessert.

Vous pouvez mettre du miel à la place du caramel avec des herbes comme le thym ou le romarin.

Rahma et Matthias