

La tempête « ZEUS »



Comme de nombreuses autres fermes, celle des Maraîchers de la Coudraie, a subi de plein fouet les ravages de « Zeus ».

Dès notre arrivée, le constat était sans appel ; bâches déchirées, structures de serres arrachées voire complètement détruites. Après un temps de consternation, sous la pluie et le vent, il a fallu se mettre au travail. L'équipe du lundi a retiré les portes des serres et les a mises à l'abri. Les bâches arrachées ont été tirées sur le côté des serres. Stéphane, l'encadrant technique, pourtant en congé le lundi, est tout de suite venu donner un coup de main sur le chantier. Les cultures n'ont pas été trop abîmées.

Par ces quelques images, nous souhaitons vous montrer les dégâts occasionnés et l'ampleur du travail qui nous attend. Comme le dit le dicton : « Après la pluie vient le beau temps », et la belle saison sera nous faire avancer ! C'est l'occasion de revoir l'implantation de certains tunnels, notamment les deux situés à l'Ouest de la ferme.

Si certain(es) d'entre vous ont des disponibilités une journée « coup de main » serait la bienvenue...



Feuille de Chou n°190

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°11
Du 13/03 au
19/03/2017

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

www.panierbiolacoudraie.org

ZEUS ! La tempête 2017

Lundi 6 mars, 6h30, je me réveille dans une ambiance étrange. Dehors, le vent et la pluie... la charpente craque de façon inhabituelle. Je me lève et regarde par la fenêtre. Dans le jardin, le petit poulailler mobile s'est envolé... Je pense à la Coudraie...les tunnels...la production... et les collègues.

Début d'après-midi, me voilà enfin arrivée à la ferme. Tout le monde s'active depuis ce matin. Annick, qui a échappé de justesse à un cyprès tombé juste devant sa voiture, prend contact avec l'assurance et appelle Henri le président. Il faut vite faire un état du matériel à remplacer et réfléchir au plan d'actions, définir les priorités.

Par mails, nous recevons des nouvelles des autres jardins de Cocagne de Bretagne : Prélude Brest a 6 tunnels endommagés sur les 9 existants. Optim'ism à Pont Scorff, qui ne déplore aucun incident, se propose de nous fournir un coup de main. Nous les remercions grandement de leur solidarité.

Ketty

RAPPEL : Information importante !

FERMETURE DE FIN D'HIVER

PAS DE PANIERS LES SEMAINES 13 ET 14 :

Du 27 mars au 09 avril 2017

Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Poireau		Kg	2.80 €	0.700 kg	1.95 €	0.700 kg	1.95 €
Chou de Lorient		Pièce	2.10 €	1	2.10 €	1	2.10 €
Betterave cuite		Kg	5.00 €	0.600 kg	3.00 €	0.600 kg	3.00 €
Salade	Battavia	Pièce	1.00 €	1	1.00 €	1	1.00 €
Navet		Kg	3.00 €	0.500 kg	1.50 €	0.500 kg	1.50 €
Coriandre		Botte	1.00€			1	1.00 €
Panais		Kg	3.00 €			0.500 kg	1.50 €
Mesclun		Kg	10.00€			0.200 kg	2.00 €
Fenouil		Kg	4.80 €			0.220 kg	1.00 €
Total					9.55 €		15.05 €

Echos des jardiniers

- Début des réparations sur les serres suite aux gros dégâts causés par la tempête « ZEUS »
- Le comité de pilotage a eu lieu le mercredi 8 mars. A lire prochainement

Zoom sur le jardin

Semis : Oignons rosés

Plantation : Betteraves

Repiquage : Tomates et aubergines

Le légume de la semaine et sa recette



Poulet aux navets et au miel

Pers : 2 Préparation : 15 mn Cuisson : 20 mn

6 navets	2 escalopes de poulet
4 échalotes	huile d'olive
2 cuillères à soupe de miel	1 cuillère à café de gingembre
1 cuillère à café de cumin	sel

- Peler les navets, les couper en demi rondelles pas trop fines (ou quart de rondelles si les navets sont gros) et les faire cuire 10 min à la vapeur.
- Émincer les échalotes en fines rondelles et les faire revenir quelques secondes dans l'huile d'olive
- Ajouter le poulet coupé en cubes et faire dorer
- Ajouter du sel, le gingembre et le cumin, mélanger
- Ajouter les navets, mélanger et laisser mijoter sur feu doux 5 min
- Ajouter le miel, bien mélanger et laisser de nouveau mijoter à feu doux 5 à 10 min.