

## Appel du Conseil d'administration

# *Nous avons besoin de vous au Conseil d'Administration*

L'assemblée générale qui se tiendra le **27 Avril prochain** sera l'occasion pour les Administrateurs de présenter le bilan de l'année écoulé, de rendre compte aux adhérents et de proposer les orientations de la structure.

C'est aussi le moment de renouveler ou de compléter le Conseil d'Administration dont les statuts précisent : » le CA est composé au minimum de 4 personnes et au maximum de 15 «.

**Aujourd'hui, 8 administrateurs sont élu(e)s jusqu'en 2018. Ce n'est pas suffisant, nous avons besoin de nouvelles têtes, de nouvelles idées permettant de dynamiser encore plus l'équipe de bénévoles.**

Le Conseil d'Administration se réunit 4 à 5 fois l'an pour proposer, animer, décider et gérer cette belle structure de Chantier d'insertion.

Le Président Henri DRÉAN

Vous pouvez poser votre candidature jusqu'au Lundi 24 Avril 2017 au soir.

Nom : .....Prénom : .....

Adresse : .....

Adhérent(e) depuis (mois/année) .....

Je suis candidat(e) au Conseil d'administration 2017

Date et signature :



# Feuille de Chou n°192

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



Les Maraîchers  
de la Coudraie  
CHANTIER D'INSERTION



271 route de Guezgac - 29000 QUMPER - Tel : 02 98 95 09 67 [marachersdelacoudraie-quimper@orange.fr](mailto:marachersdelacoudraie-quimper@orange.fr)

[www.panierbiolacoudraie.org](http://www.panierbiolacoudraie.org)

Chère adhérente, cher adhérent,

Au nom du Conseil d'administration, j'ai le plaisir de vous inviter à notre

**Assemblée Générale Ordinaire**  
**Jeudi 27 Avril 2017 à 18 h 00**  
**A la Maison de Quartier du Moulin Vert**

Avec pour ordre du jour :

- Rapport moral par le Président, Henri DRÉAN
- Bilan financier de l'année 2016
  - Introduction par le trésorier, Didier OLLIVIER
  - Présentation des comptes par Luc BONDER, expert-comptable
- Rapport d'activité de l'année 2016, par la Directrice, Annick SÉVERE
  - Interventions et témoignages de salariés
- Bilan commercialisation et perspectives 2016-2017, par la Secrétaire, Myriam HAKROUR
- Orientations 2016-2017 par le Président, Henri DRÉAN
- 

L'assemblée générale se terminera vers 19 h 30 par le vote des rapports et l'élection du Conseil d'Administration,

Et par le pot de l'amitié.

Le président, Henri DRÉAN

## Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Chou fleur		pièce	2.30 €	1	2.30 €	1	2.30 €
Salade		pièce	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
Bette		botte	1.80 €	1	1.80 €	1	1.80 €
Oignon	vert	botte	2.30 €	1	2.30 €	1	2.30 €
Persil		botte	1.00 €	1	1.00 €	1	1.00 €
Oignon	rouge	Kg	2.80 €	0.350 kg	1.00 €	0.350 kg	1.00 €
PDT		Kg	2.20 €			1.100 kg	2.40 €
Radis		Botte	1.60 €			1	1.60 €
Rutabaga		kg	3.00 €			0.500 kg	1.50 €
<b>Total</b>					<b>9.50 €</b>		<b>15.00€</b>

## Echos des jardiniers

3 nouveaux salariés ont intégré notre équipe de maraîchers le 01 avril : Raphaëlle et Janat pour l'équipe du lundi et Jérémy pour l'équipe du vendredi. Nous leur souhaitons la bienvenue !

Les bonnes choses ont une fin : Fin de contrat de Charles le 10 avril... et tchou tchou, début de contrat à « A toute Vapeur » dès le 11 avril. Bonne continuation !

## Zoom sur le jardin

**Plantations** : Pommes de terre primeurs au Corniguel, oignons rosés, rouges et blancs

**Préparations** : Serre pour plantations de tomates

**Réparations** : 2 tunnels réparés et rebâchés.

## Le légume de la semaine et sa recette



### Suprême de chou-fleur

4 pers      Préparation : 10 mn      Cuisson : 45 mn

- 500 g chou-fleur
- 2 pommes de terre moyennes à chair ferme
- 1 l d'eau salée
- poivre blanc
- 1 gros oignon doux
- 50 cl de lait
- 1 c. à soupe bombée de crème fraîche

- 1- Détailler le chou-fleur en bouquet (couper les queues à ras, c'est amer!)
- 2- Garder quelques bouquets crus à part.
- 3- Blanchir 10 minutes à l'eau bouillante salée et réserver.
- 4- Dans une casserole, mettre 50 cl de lait et 1 l d'eau salée et porter à ébullition.
- 5- Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et l'oignon. Les couper en petits morceaux (cela cuit plus vite et diffuse plus de parfum).
- 6- Les mettre dans le mélange lait/eau salée et laisser cuire 30 minutes à frémissement.
- 7- Réserver le bouillon de cuisson et passer au bol mixer les pommes de terre, et l'oignon cuit ainsi que les bouquets de chou-fleur blanchis.
- 8- Réduire en fine purée. Réintégrer cette purée au bouillon lait/eau salée. Poivrer.
- 9- Mettre une bonne cuillère à soupe de crème fraîche.
- 10- On peut ajouter au bouillon de cuisson des herbes : laurier, thym, herbes de Provence selon les goûts.
- 11- Pour le service: Passer les fleurs de choux crues restantes au moulin à fromage pour les râper.
- 12- Il est possible de proposer dans des ramequins séparés, du persil haché, de l'emmental râpé, des petites tranches de pain (baguette) grillées plus ou moins aillées.