

Appel du conseil d'administration

Renouvellement des Administrateurs : c'est l'occasion de vous présenter

L'assemblée générale qui se tiendra le **26 Avril prochain** sera l'occasion pour les Administrateurs de présenter le bilan de l'année écoulée, de rendre compte aux adhérents et de proposer les orientations de la structure.

C'est aussi le moment de renouveler le Conseil d'Administration dont les statuts précisent : «le CA est composé au minimum de 4 personnes et au maximum de 15. Les Administrateurs sont élus pour 2 ans renouvelable. »

L'ensemble du Conseil d'administration, 9 actuellement (sauf une Administratrice élue en 217) sera à renouveler en 2018.

C'est l'occasion !

Vous avez adhéré à l'association pour les légumes bio, la production locale et votre sensibilisation au Chantier d'insertion et nous vous en remercions.

Mais pour que la structure puisse continuer à fonctionner, il lui faut un Conseil d'administration suffisamment représentatif pour proposer, animer, décider, gérer et pérenniser ensemble le Chantier d'insertion des Maraîchers de la Coudraie.

Vous avez votre mot à dire et vous pouvez le faire en faisant partie du Conseil d'administration.

Le Conseil d'Administration se réunit 4 fois l'an pour des réunions de 2H00 environ, de 18H00 à 20H00.

Pour celles et ceux qui sont volontaires, des Commissions ouvertes sont organisées selon les besoins (Commercialisation, Animations pédagogiques et budget).

Nous prendrons en compte les candidatures jusqu'au Lundi **23 Avril à 16H00 (voir coupon joint).**

Solidairement vôtre...

Le Président Henri DRÉAN



Feuille de Chou n°241

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



*Les Maraîchers
de la Coudraie*
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°15
Du 09/04 au
15/04/2018

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

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 26 Avril 2018 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 2017
 - Introduction par le trésorier, Didier OLLIVIER
 - Présentation des comptes par Luc BONDER, expert-comptable
- Rapport d'activité de l'année 2017, par la Directrice, Annick SÉVERE
 - Interventions et témoignages de salariés
- Orientations 2017-2018 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 ou provenance	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Bette		Botte	2.20 €	1 b.	2.20 €	1 b.	2.20 €
Betterave cuite		Kg	6.00€	0.400 kg	2.40 €	0.400 kg	2.40 €
Salade		Pièce	1.20 €	1 p.	1.20 €	1 p.	1.20 €
Persil		Botte	1.00 €	1 b.	1.00 €	1 b.	1.00 €
Navet		Botte	2.80 €	1 b.	2.80 €	1 b.	2.80 €
Chou de Douarnenez		Pièce	2.60 €			1 p.	2.60 €
Mache		Kg	12.00€			0.100 kg	1.20 €
Oignon vert		Petite botte	1.70 €			1 pb.	1.70 €
Total					9.60 €		15.10€

Echos des jardiniers

Jeudi 29 avril, 3 salariés nous ont quittés pour voguer vers d'autres horizons. Nous souhaitons pleins de bonnes choses à Janat, Raphaëlle et Isabelle.

La semaine dernière nous avons accueilli Julie, ancienne salariée, pour un stage d'une semaine dans le cadre de sa formation BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole).

Kévin a commencé son contrat mardi 02 avril.

Zoom sur le jardin

Semis : Basilic, physalis, aromatiques

Plantation : Framboisiers, oignons, salades, haricots, fenouil

Divers : Acquisition d'une balance poids, prix, ticket, préparation serre de tomates

Le légume de la semaine et sa recette



Lasagne aux bettes

Personnes : 4

Préparation : 60 min

Cuisson : 20 min

- 600 g de bettes
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 100 ml de lait
- 4 cuillères à soupe de gruyère râpé
- 1 bouquet d'oseille
- 1 oignon
- 400 ml de crème liquide
- Noix de muscade râpée
- Sel, poivre du moulin

Pour la pâte

- 500 g de farine
- 50 g de beurre
- 100 ml d'eau
- 2 oeufs
- ½ cuillère à café de sel

- Formez un puit avec la farine. Déposez au centre les œufs, le beurre fondu, l'eau et le sel et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique (ajouter de l'huile si nécessaire). Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 30 minutes à température ambiante.
- Préchauffez le four à 200-220°C (chaleur tournante).
- Lavez les bettes et l'oseille, enlevez les tiges et les feuilles abîmées, blanchissez dans l'eau salée, pressez et hachez finement. Faites suer l'ail et l'oignon émincés dans 15 g de beurre.
- Versez la crème, laissez épaissir et assaisonnez. Incorporez le lait, laissez mijoter 5 minutes, réservez.
- Partagez la pâte en plusieurs portions et abaissez finement. Assemblez les feuilles de lasagne avec un peu d'eau de sorte à n'en former qu'une seule grande.
- Déposez le début de la feuille dans un plat à gratin graissé, couvrez de préparation aux bettes, repliez la pâte et monter ainsi la lasagne. Terminez avec la sauce et le gruyère. Enfournes 15 à 20 minutes.