

ASSEMBLEE GENERALE DU 27 AVRIL

L'Assemblée Générale des Maraichers de la Coudraie s'est donc déroulée comme prévu à la Maison de Quartier du Moulin vert le 27 avril. Une quarantaine de personnes étaient présentes, dont la majeure partie des salariés en parcours et une quinzaine d'adhérents aux paniers. Que tous en soient vivement remerciés.

Le président sortant, Henri Dréan a présenté son rapport moral, portant sur la bonne santé de l'association en ce qui concerne la production et le développement économique. Il évoque également les projets que l'association entend développer à moyen et long terme, notamment les animations pédagogiques, la diversification de la production et la recherche de terrain.

Le trésorier, Didier Ollivier a mis l'accent sur un équilibre financier précaire dans le rapport financier. Même si le résultat d'exercice est légèrement excédentaire pour 2017, les modalités de certains financements publics fragilisent la trésorerie de la structure. Ces propos sont corroborés par l'expert-comptable, Luc Bonder qui apporte des précisions sur les « produits à recevoir ».

La directrice, Annick Sévère a présenté le rapport d'activité, -que vous pouvez consulter sur notre site Web, illustré par le témoignage de deux salariés du « chantier d'insertion ». Puis elle a laissé la parole à Valérie Andro, chargée d'insertion, pour la présentation des actions de partenariat avec les entreprises pour l'insertion des salariés en parcours. Ensuite, Ketty Monjour, animatrice, a décrit les animations pédagogiques qu'elle met en place en direction de différents publics.

L'assemblée s'est terminée par le vote des rapports, puis par le traditionnel cocktail de l'amitié accompagné de crudités.... de la Coudraie bien sûr.

La directrice,
Annick Sévère

Feuille de Chou n°246

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



Les Maraichers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°21
Du 21/05 au
27/05/2018

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

www.panierbiolacoudraie.org

Retour sur le marché de la fleur d'été

Nous avons tenu un stand pour présenter l'association des Maraichers de la Coudraie le dimanche 13 mai 2018 au jardin de l'Evêché à Quimper. Accompagné d'administrateurs et du nouveau président, Didier Olivier, nous avons parlé de l'association aux visiteurs et expliqué le travail que nous faisons à la ferme. De nombreuses personnes étaient intéressées par le système d'abonnements aux paniers de légumes bio ainsi que par la vente directe.

Actuellement, les quantités que nous produisons ne nous permettent pas d'augmenter le nombre des abonnements. Toutefois, nous avons noté les coordonnées d'adhérents potentiels aux paniers à l'année. Ceux-ci seront recontactés dès qu'une disponibilité se présentera. Parmi les visiteurs, beaucoup connaissaient ou avaient déjà entendu parler des Maraichers de la Coudraie.

Les visiteurs ont eu le plaisir de déguster les premières fraises et des petits pois cueillis le matin même.

Nous avons également fait de la promotion pour les animations pédagogiques. Malgré un temps peu clément, nous avons pris du plaisir à expliquer le fonctionnement de l'association où nous travaillons. Une très bonne expérience donc...

Marie et Hugo



Le panier de la semaine

Légumes	Variété ou provenance	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Carotte nouvelle		Botte	2.40 €	1 b.	2.40 €	1 b.	2.40 €
Oignon nouveau		Botte	2.80 €	1 b.	2.80 €	1 b.	2.80 €
Fraise	Précoce de Quimper	Barq.	3.20 €	1 bq.	3.20 €	1 bq.	3.20 €
Salade		Pièce	1.20 €	1 p.	1.20 €	1 p.	1.20 €
Petit pois		Kg	6.50 €			0.500 kg	3.25 €
Courgette		Kg	3.80 €			0.600 kg	2.25 €
Total					9.60 €		15.10€

Echos des jardiniers

Dimanche 14 mai, l'association a tenu un stand au « Marché de la fleur d'été » à Quimper.

Erwan est en stage en maraichage à St Evarzec.

Zoom sur le jardin

Rempotage : melons, Pastèques

Plantations : poivrons, aubergines

Récoltes : fraises et de courgettes, petit pois

Semis : courges, melons, pastèques

Désherbage : carottes

Le légume de la semaine et sa recette



Tiramisu aux fraises

Personne : 4

Préparation : 20 minutes

- 500g de fraises
- 1 demi de citron jaune
- 12 biscuits à la cuillère
- 4 œufs
- 250 g de mascarpone
- 180 g de sucre

Préparer 2 h à l'avance :

- Placer les biscuits dans un plat. Laver, équeuter et couper les fraises en quartiers, puis les mettre dans un plat.
- Arroser les fraises du jus de citron et de 30 g de sucre. Ecraser les fraises à l'aide d'une fourchette. Mettre sur les biscuits cette préparation en quantité suffisante afin de bien les imbiber. Mettre au frigo.
- Pendant ce temps, séparer les jaunes et les blancs des oeufs. Battre les jaunes avec 120 g de sucre jusqu'à blanchissement du mélange. Ajouter le mascarpone et mélanger.
- Monter les blancs en neige, y ajouter les 30 g de sucre. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélangez jaune-sucre-mascarpone. Verser la préparation sur les biscuits imbibés.

Verser le restant du 'coulis' par dessus. Mettre au frais.