

# Feuille de Chou n°367

Semaine n°43  
Du 19/10 au 25/10/2020



Les Maraichers  
de la Coudraie  
CHANTIER D'INSERTION

271, route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67 - animlacoudraie@gmail.com

## Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Tomates	Ancienne et Cerise	Kg	5 €	0.450	2 €	0.450	2.00 €
Céleri branche		Pièce	2.50 €	1	2.50 €	1	2.50 €
Laitue scarole		Pièce	1.60 €	1	1.60 €	1	1.60 €
Onions		Kg	3.20 €	0.625	2.00 €	0.625	2.00 €
Potimarron		Kg	3.20 €	0.600	1.90 €	0,600	1.90 €
Carotte		Kg	2.60 €			1 kg	2.60 €
Poireaux		Kg	3.20 €			0.625	2.00 €
Thym		Pièce	1.40 €			1	1.40 €
<b>Total</b>					<b>10.00 €</b>		<b>16.00 €</b>

Merci de ramener votre panier vide d'une semaine sur l'autre !



## Une nouvelle équipe à la direction



L'association de La Coudraie accueille une nouvelle directrice... Arrivée en septembre pour la passation de poste, Gaëlle Le Roux a pleinement pris ses fonctions de directrice depuis le 1<sup>er</sup> octobre. Originnaire de Rosporden, notre nouvelle directrice est une habituée de l'économie sociale et solidaire, pour y avoir travaillé dans le centre ouest Bretagne et à Lyon. Elle a aussi déjà œuvré aux carrefours de l'associatif et de l'agricole, dans l'ONG Jardins du monde.

Parole à notre nouvelle directrice : « Voilà déjà un mois que j'ai rejoint l'équipe de la Coudraie. Le temps de faire connaissance avec toutes les personnes qui s'impliquent au quotidien, maraîcher.e.s, encadrant.e.s, conseillère et administrateurs.trices. Le temps aussi d'appréhender le fonctionnement de la structure et de rencontrer nos partenaires. Peu à peu je découvre qu'à la Coudraie tout est question de sens : le sens du projet bien sûr, avec ses dimensions sociales et humaines, mais aussi nos cinq sens qui sont ici constamment sollicités grâce à la vie de la ferme, à la beauté et au goût des légumes cultivés ! Je suis ravie de porter ce projet avec l'équipe et le conseil d'administration et de poursuivre le travail engagé pour faire vivre et développer les maraîchers de la Coudraie. »

...et élit un nouveau Conseil d'Administration ! Le 24 septembre dernier s'est tenue l'Assemblée Générale annuelle de l'association Les Maraichers de la Coudraie. Reportée pour cause de confinement, c'est finalement en pleine vague de froid qu'une cinquantaine d'adhérents se sont réunis sous le hangar pour faire le bilan de l'année 2019 : santé financière de l'association, mission d'insertion, productivité agricole... Le plan de relance établi en 2018 a été appliqué, avec pour conséquence l'augmentation des investissements dans la structure de production agricole (nouvelles serres, nouveau forage) et l'allègement du nombre d'heures de travail nécessaires au postes administratifs (comptabilité, communication). Une nouvelle équipe est élue au Conseil d'Administration : Jean-Hubert GILSON (Président), Emile BELIARD, François BERNARDELLI, Henri DREAN, Anne-Dominique LARTILLEUX, Michèle LECOMTE, Laurence LE GOFF, Monique MARIYANAYAGAM, Didier OLLIVIER et Perrine POMIES.

## Velouté de céleri

4 pers. Préparation : 10 mn.  
Cuisson : 30 min.

- 500g de céleri branche
- 1 oignon
- 20g de beurre
- 25cl de crème liquide
- 1 pincée de curry
- Sel
- Poivre

Dégustez le céleri en entrée chaude.

1. Hacher l'oignon et découper le céleri branche en petits morceaux.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire cuire les oignons 2 minutes à feu doux.
3. Ajouter le céleri branche et le curry dans la casserole, remuer 1 minute puis couvrir et laisser cuire 25 minutes à feu doux.
4. Mixer finement et incorporer la crème. Saler et poivrer. Servir chaud.

Source : Madame Le Figaro