

La Feuille de Choux

Semaine 17 – année 2017



Le Pays fait son jardin



Réseau Coccagne



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Chou-fleur	2.20€/p.	1 p.	2.20€
Laitue	1.30€/p.	1 p.	1.30€
Poireaux	2.60€/kg	450g	1.17€
Mesclun	12€/kg	100g	1.20€
Radis botte	1.50€/b.	1 b.	1.50€
Courge blue hubbard	2.60€/kg	1kg	2.60€
Produits issus de l'agriculture biologique / Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			9.97€

Un début de saison compliqué

Ces derniers temps, plusieurs cultures nous donnent du fil à retordre : par exemple, les **navets** nouveaux comportent des tâches brunes (probablement en raison de la piqûre d'un insecte) ce qui nous contraint à éliminer une partie de la production.

Les **blettes** quant à elles, après une arrivée tardive, commencent déjà à monter en graines, ce que nous imputons aux gros écarts de températures journaliers ; il nous paraît donc compromis de poursuivre les récoltes jusqu'à mi-Mai comme escompté initialement.

Les **choux pointus** pour leur part ont été dévorés par les ragondins et il n'en reste que très peu, tandis que les **choux-fleurs** dont nous prévoyions une arrivée progressive, arrivent à maturité tous en même temps !

L'**oignon jaune** et l'**ail** ont commencé à germer, et nous amènent à les éliminer.

Enfin, nous avons constaté la « disparition » de la serre-semis d'une soixantaine de plants de **tomates Cœur de bœuf rose** que nous nous apprêtions à planter sous serre... Cela ne devrait pas avoir d'incidence sur les livraisons dans les paniers cet été car nous avons prévu large. On va toutefois croiser les doigts pour qu'il n'y ait pas d'autres aléas...

Les **carottes** devraient quant à elles faire leur retour en bottes d'ici 2 à 3 semaines. Encore un peu de patience !

Des nouvelles de nos Jardiniers

Du côté de la gestion des équipes de Jardiniers également, la période est compliquée. Plusieurs arrêts maladie de longue durée se sont succédés depuis le début de l'année, tandis que les formations concernent **Jacky** pour le passage de la FIMO (transport de marchandises) et **Cédric** pour le CQP Agent de Sécurité. **Christopher** quant à lui entame un stage au sein d'EC2S, entreprise de sous-traitance et de fabrication, en façonnage, conditionnement, e-logistique. Autant de bras en moins, alors que nous sommes en retard sur les plantations, et qu'en prévision de nos Portes ouvertes, il va nous falloir consacrer du temps au désherbage et débroussaillage des parcelles, histoire de donner une bonne image du Jardin...

Nous faisons donc appel aux bonnes volontés ! Si vous avez du temps libre et l'envie de donner un coup de main sur du désherbage, du rempotage, de la taille d'aromatiques, etc. : manifestez-vous ! Nos équipes travaillent du lundi au vendredi de 8h à 16h (excepté le mercredi après-midi) et apprécieront volontiers un peu de renfort !

Période d'adhésion

Du 13 Mars au 10 Septembre 2017

Horaires de distribution

Le Theil	jeudi 12h - 14h vendredi 9h30 - 19h
La Guerche	vendredi 11h - 19h
Zanzé	mardi 15h - 19h
Vitré	mardi 16h - 19h



Le Relais pour l'Emploi
Ensemble, pour l'Homme, trouvons des solutions

Siège social

6 rue Louis Pasteur
35240 Retiers
02 99 43 60 66

paniers@lerelaispourlemploi.fr



Ce projet est
cofinancé par
le Fonds social
européen

Site de production

La Rigaudière
35240 Le Theil-de-Bretagne
www.lerelaispourlemploi.fr

COURGE BLUE HUBBARD

Courge ovale, étirée aux deux extrémités ; sa peau est très épaisse, à la fois côtelée et bosselée, de couleur "zinc". Cette courge peut mesurer plus de 50 cm de long et peser jusqu'à 20 kilos

Saveur : chair savoureuse, d'excellente qualité gustative.

Utilisations : idéale pour les risottos, les bonnes soupes d'hiver, les parmentiers au confit de canard



Cake à la noix de coco

Recette transmise par Dany, adhérente

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 1 bol de purée de courge
- 100g de noix de coco
- 150 g de sucre roux
- 180 g de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure

Préparation :

Sur une feuille de papier alu, saupoudrer de noix de coco râpée. Mettre au four 1 ou 2 minutes et retirer.

Mélanger la farine et la levure à part.

Battre les œufs, ajouter la purée de courge et le sucre. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Incorporer enfin la farine et la noix de coco. Verser dans un moule à cake beurré et fariné. Cuisson 1 heure Th. 6 ou 7 soit 230°C.

RADIS BOTTE

Salade de radis à la menthe

Ingrédients pour 2 personnes :

- 400 g de radis (environ 2 bottes)
- 4 càs de raisins secs blonds
- 1/2 oignon rouge
- 3 càs d'amandes effilées
- 20 feuilles de menthe fraîche
- 1 càc de paprika
- 4 càs d'huile d'olive
- 4 càs de jus de citron
- sel, poivre selon vos goûts



Préparation :

Lavez soigneusement vos radis. Retirez les fanes puis taillez les radis en rondelles. Vous pouvez utiliser une mandoline pour rendre la découpe plus rapide et facile. Versez-les dans un saladier.

Ajoutez les autres ingrédients : raisins, oignon taillé en lamelles très fines, amandes, feuilles de menthe ciselées. Mélangez bien.

Ajoutez ensuite l'assaisonnement : huile d'olive, jus de citron, paprika. Salez et poivrez selon vos goûts.

Vous pouvez conserver cette salade au réfrigérateur pour la servir bien fraîche et l'accompagner d'un yaourt au soja aux fines herbes et de tartines de pains toastées.