

Porte ouverte festive et familiale On vous attend samedi...

Nous vous attendons nombreux-ses ce samedi 1^{er} juillet de 14h à 18h au jardin. l'équipe s'est mobilisée pour préparer un bel après-midi riche en animations pour petits-es et grands-es. **Parlez-en autour de vous, le jardin est ouvert à tous-tes.**

Jonathan (jardinier) cherche de façon urgente un petit logement pas cher. Si vous avez ou avez connaissance d'un logement disponible merci de nous en informer : 02 40 68 91 67 - jdcnantis@orange.fr.

Creu de légumes : En théorie, comme tous les producteurs, nous subissons un creux de légumes entre la fin de l'hiver et le printemps. Cette année avec une arrivée précoce du printemps, les légumes nouveaux sont arrivés vite. Ce creu s'est décalé à la période actuelle entre les légumes de printemps et d'été. Nous sommes donc juste en légumes. **Un pickles**, fait à partir de nos légumes par Le Fuitier Arc en Ciel de Nort sur Erdre vient compléter votre panier, (à consommer dans vos salades ou en apéritif). **Les légumes d'été arrivent petit à petit.**

Retour formation de l'équipe permanente, ils vous racontent p. svte.

Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Aubergine	kg	0.35	0.35
Courgette	kg	0.8	0
Haricot sec marbré	kg	0.2	0.5
Haricot vert	kg	0.2	0.4
Pickles *	pot	0	1
Pomme de terre nvlle	kg	0.6	0.8
Salade	pièce	1	1
Prix panier		9 euros	12.80 euros

* Pickles de courgettes du jardin transformation : Le Fruitier Arc en ciel - Nort sur Erdre

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique (certifié par ecocert189302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
du **Jardin de Cocagne Nantais** - <http://jardincocagnenantis.eclublog.com/>
Vieille Ville - 44 483 Carquefou cedex
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantis@orange.fr

Pommes de terre
Pomme de terre nouvelle Rose de France
Chair ferme, salade, vapeur...

du Jardin

Année 2017 - semaine 26
Mardi 27 juin

Edito au dos



Portes ouvertes Festives et Familiales

Jardin de Cocagne Nantais
7, rue des ruelles - Carquefou

Plantes aromatiques et sauvages

Samedi 1^{er} juillet 14h à 18h

- Visites du jardin toutes les heures
- Marché de producteurs bio
- 15h et 17h visites plantes aromatiques et sauvages sur inscription - 02 40 68 91 67
- 16h Atelier cuisine libre autour des plantes sur inscription - 02 40 68 91 67
- Stand galettes
- Animations pour petits et grands...

Jardin de Cocagne Nantais
02 40 68 91 67
7, rue des Ruelles - 44470 Carquefou
jdcnantis@orange.fr - <http://jardincocagnenantis.eclublog.com/>

Clafoutis d'aubergine

Pour 4 personnes

- 2 Aubergines
- 150 g Fromage de chèvre
- 3 Gros œufs
- 1 c. à c. de maïzena
- 20 cl. de crème liquide
- 2 pincées de thym
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

Rincez les aubergines, coupez-les en petits cubes. Faites-les dorer 5 mn la poêle dans l'huile. Égouttez-les sur du papier absorbant. Salez, poivrez. Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C).

Battez les œufs avec la Maïzena et la crème, sel, poivre et thym.

Répartissez les aubergines dans des ramequins, ajoutez le fromage de chèvre en petits morceaux. Versez la préparation par-dessus. Enfournez 10 à 15 mn.

Servez le clafoutis chaud, tiède ou froid, accompagné d'une salade aux herbes. <http://www.cuisineactuelle.fr/recettes/clafoutis-d-aubergine-203441>

Formation pour les permanents

Dans le cadre du Réseau Cocagne et avec Isabelle Eon (de la coopérative Oxalis), les permanents-es du jardin ont bénéficié d'une journée de formation ou de réflexion autour de l'accompagnement socioprofessionnel... Ont aussi participé des administrateurs du Jardin de Cocagne : le Président, le trésorier et Marianne la directrice. Anne-Christelle (accompagnatrice socioprofessionnelle), Mélanie (administratrice), Mélissa (encadrante technique), Muriel (animatrice du réseau d'adhérents-es), Séverine et Thomas (encadrant-technique) vous racontent :

"Ça m'a permis de voir en interne le fonctionnement du jardin. Il y a plutôt

un bel équilibre dans l'équipe. Ce temps de recul est nécessaire, on voit que la place des salariés en insertion est importante, considérée et rediscutée. Je suis ravie d'avoir passé une journée entière sous la chaleur du Jardin de Cocagne.

On s'est posé avec l'équipe de permanents et quelques administrateurs pour faire un point sur l'accompagnement socioprofessionnel et comment on l'envisage tous ensemble en équipe. Le fait qu'il y ait une intervenante extérieure a permis de structurer les échanges et de peut-être de passer le temps nécessaire sur certains points où il y avait plus de besoin d'échanger, notamment sur

Recettes

Dip aux haricots blancs et à la coriandre

Pour 10 personnes

- 400 g de haricots blancs
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche hachée
- 3 gousses d'ail pelées et écrasées
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- le jus d'1 citron 1/2
- sel et poivre du moulin

Laissez tremper les haricots une nuit et cuisez les à l'eau froide non salée 1h30 minimum.

Quand ils sont froids, mixez les haricots blancs, la coriandre, l'ail, l'huile d'olive et le jus de citron jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Goûtez et ajustez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Adaptée de <http://allrecipes.fr/>

comment on fait le recrutement des jardiniers. C'est toujours bien de se poser et de réfléchir en équipe sur là où l'on veut aller. Une journée, c'est presque pas suffisant, on a amorcé des échanges et il y a beaucoup de sujets sur lesquels on pourrait travailler. Il y a une démarche à continuer. L'inter-venante était à l'écoute et pas trop directive. Son regard sur les jardins de cocagne fait qu'elle à un regard sur la diversité des pratiques et des possibilités. A noter : on a bien mangé.

J'ai trouvé intéressant de prendre du recul sur nos pratiques avec la présence de toute l'équipe, des administrateurs et d'Isabelle Eon du Réseau Cocagne. Intéressant aussi de voir que des outils existaient, qu'ils sont adaptables ou pouvaient être créés au besoin pour la cohésion d'équipe.

On a déjà réfléchi beaucoup ensemble, on parle et la conception de

ce qu'on fait est homogène. Ce que j'ai trouvé intéressant, c'est l'apport extérieur qui apporte un nouveau souffle et de nouvelles idées, des critiques (positives et négatives), ça conforte dans le fait qu'on a toujours à travailler ces sujets...

J'ai bien aimé la prise de recul que ce genre de journée permettait et le fait de partager nos pratiques avec les administrateurs.

Cette journée a été l'occasion de nous poser, tous ensemble, pour discuter de notre pratique. Ça a mis en lumière notre organisation, nos intentions et attentions à chaque étape de l'accueil de nos salariés. Ces discussions ont pointé que nous avions au fur et à mesure des années un fonctionnement bien calé... à continuer de faire vivre et faire évoluer avec de nouveaux outils, grâce à notre cohésion d'équipe et à nos futurs supers jardiniers."