

Pâte aux cosses des fèves, surprenante !

Ingrédients :

- 400 g de pâtes courtes comme les Penne
- 4 anchois salés
- 300 g cosses vides de fèves ou de fèves entières
- 1 gousse d'ail ou de l'aillet
- poudre de peperoncino
- 2 tranches de pain rassis blanc
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- sel

Mettez une grande casserole d'eau pour cuire les pâtes et les cosses.

Vous pouvez coupez les fèves en tronçon de 2 cm ou les écossez et gardez les fèves pour une salade et les cosses pour celle-ci aussi coupées en tronçon de 2 cm.

Lorsque l'eau bout, ajoutez le sel. Faites bouillir les morceaux de gousses dans la casserole environ 5 mn, jusqu'à ce qu'ils deviennent bien tendres. Sortez les gousses de l'eau. Laissez les gousses de côté et ne jetez pas l'eau, vous la réutilisez pour y faire cuire les pâtes.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle avec l'ail écrasé ou l'aillet ciselé et le piment.

Coupez le pain en petits cubes et faites les revenir dans l'huile d'olive épicée. Lorsque le pain a commencé à bien dorer, ajoutez les cosses en morceaux cuites et cuire encore 1 mn.

Faites cuire les pâtes al dente, en même temps. Puis ajoutez-les à la poêle avec les cosses des fèves et le pain. Faites revenir le tout encore un peu. Servez immédiatement, avec du fromage râpé (parmesan) si vous êtes gourmand.

D'après <http://www.sogno-olio.com/recette-pate-cosses-feves/?lang=fr>

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

Assemblée Générale : le retour

Nous vous rappelons que **nous vous invitons à une réunion de préparation des 10 ans du jardin le jeudi 12 juin entre 17h et 19h**. Celles et ceux qui sont prêts-es à nous donner un coup de main en amont ou le jour même et qui ne sont pas disponibles à ce moment-là, merci de nous le faire savoir.

De même, nous vous avons mis une invitation dans votre panier la semaine dernière. Si vous souhaitez réserver un ou plusieurs repas pour le midi, **pensez à nous retourner votre coupon accompagné du règlement pour ce même jeudi 12 mai**.

Page suivante : le **compte-rendu de l'Assemblée Générale**.

Légumes nouveaux - comment les cuisiner

L'Aillet : tout se mange, dans vos salades ou plats, omelette, quiche...

Carotte : à manger crue non épluchée ou en cuisson douce. Les fanes se mangent crues ou cuites (quiche, omelette, pesto...). *suite p.3*



Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Aillet nouveau	kg	0	0.5
Carotte nouvelle	botte	1	1
Epinard nouveau	kg	0.4	0.7
Fève nouvelle	kg	0	0.35
Haricot blanc sec	kg	0.25	0
Oignon jaune	kg	0.4	0.6
Pomme de terre nvelle	kg	0	0.5
Prix panier		8.30 euros	12.80 euros

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique
(certifié par [ecocert189302P](http://ecocert.com)) sur le Jardin de Cocagne Nantais.

Assemblée Générale - Le compte-rendu

Par Aïsha, Jacqueline, Muriel et Sylvain :

"On a vu Monsieur le Président, c'est intéressant d'avoir aussi son point de vue, il nous a fait un petit speech sur qui fait quoi et il a remercié les partenaires financiers. Il a exprimé que l'association fonctionnait bien avec un Conseil d'Administration et un binôme Président/Directrice qui jouait bien leur rôle. Il a aussi remercié tous les adhérents-es et salariés-es du jardin.

Il n'y avait pas beaucoup d'adhérents-es. Et pour nous c'était un peu tard dans la journée, nous avons adapté nos horaires pour finir à 18 h, du coup beaucoup sont partis à cette heure-là. Pourtant c'était intéressant.

Ensuite il a passé la parole à Marianne, elle a, entre autres, indiqué que nous avons fait 22 900 heures sur l'année. La nouveauté 2015 a été l'élection d'un représentant délégué du personnel, la mise en place avec le soutien de Corinne des sorties solidaires pour les jardiniers-es, des investissements pour 25 000 € pour la chambre froide et le quai de déchargement. Et pour l'année à venir l'enjeu de la révision du PLUM. Elle a rappelé que nous conditionnons 400 paniers semaine pour les Paniers Bio Solidaires et en livrons 600 sur 60 points-relais à Nantes.

Ensuite Anne-Christelle a parlé, elle m'a demandé de témoigner sur mon stage chez Interlude et ce que ça m'a apporté, vérifier que j'aimais ça, que mon travail était apprécié mais que les horaires de restauration du soir ne me convenaient pas car je suis en transport en commun ; et à Anthony sur celui qu'il a fait à la Biocoop qui a débouché sur un CDD puis un CDI. Ces périodes en immersion en entreprise permettent de tester son projet et d'en découvrir les réalités.

Puis Thomas et Séverinne ont présenté le travail autour de la qualité du panier et des légumes à chaque étape (culture, récolte, préparation, mise en panier) avec ce que cela représente en organisation, les contraintes techniques, humaines (équipe complète ou non), organisationnelles, de formation ou d'information et les aléas... Cela était le sujet du Forum du Réseau Coccagne 2015 avec le constat que la qualité n'était pas simple à définir pour certains-es, un légume plein de terre était bon signe pour d'autres c'était un légume lavé qui était plus présentable. En 2016, il est prévu de vous questionner sur des points précis à ce sujet, nous verrons si nous retrouvons ces mêmes limites...

Puis Muriel a présenté la mise en place cette année du marché, l'intérêt pour les adhérents-es de ce

Légumes nouveaux - comment les cuisiner

Suite de la page 1...

Epinard : cru en salade avec du pamplemousse et des crevettes (dixit Bruno adhérent) ou légèrement cuit (cuisson douce et rapide).

Fève : tout se mange, vous pouvez manger la fève épluchée en enlevant la petite peau en salade et la cosse en soupe ou ragoût...

Pomme de terres : Pas besoin de les éplucher, ce ne sont pas des pommes de terre de conservation donc mangez-les vite !

service supplémentaire, pour les jardinier-es cela permet une autre activité et aussi a remplacé la formation "accueil des adhérents-es" par un briefing de préparation au marché qui porte ses fruits sur la qualité de l'accueil. Il y a aussi une émulation entre jardiniers-es pour bien le présenter et aussi pour faire le meilleur chiffre. Ce qui nous a amené à l'améliorer en prenant le temps de l'installer tranquillement le matin. Nous verrons pour prévoir des récoltes spécifiques en amont pour le marché en 2016. Nous en sommes contents-es même s'il nous demande beaucoup de travail aussi en aval pour la facturation.

Ensuite le trésorier a présenté les comptes en insistant sur la bonne santé du jardin dû selon ses mots à une équipe très dynamique qui a su chercher de nouveaux créneaux. Et cela malgré la contrainte que 83% des charges sont des charges salariales. Le talon d'Achille du jardin : la dépendance aux données climatiques et aux coupes sombres possibles des subventions. Mais le jardin

étant passé de 23 % à 27 % d'auto-financement et ayant plusieurs exercices positifs reste solide face à ces aléas.

Le commissaire aux comptes a validé les comptes.

Les projets pour l'année 2016 : Le maintien des actions d'accompagnement avec la mise en place d'une formation tracteur. La finalisation de la troisième tournée des Paniers Bio Solidaires. Le renforcement des liens avec les entreprises. Et la réalisation des 10 ans du CA.

3 des 4 administrateurs-trices sortants-es du CA ont été réélus dont la Mairie de Carquefou. Pierre (qui faisait partie du Conseil d'Administration initial de Partage 44 et qui avait suivi le jardin lors de son autonomisation), ne s'est pas représenté car il part à la retraite dans une autre région. Il a signifié son attachement à cette aventure et a été chaleureusement remercié par l'équipe.

L'Assemblée Générale s'est clôturée par un verre de l'amitié."