



## L'actualité mijotée des Jardins de Cocagne de Fleurance

Paniers des 15 & 18 juin 2021

n°193

### AG 2021 : merci de votre présence !

*Une fois de plus, vous êtes nombreux(ses) à vous être déplacé(e)s pour notre nouvelle assemblée générale de jeudi dernier, qui se déroulait au bord de notre lac et sous un soleil des plus chaleureux. Un cadre idéal pour aborder cette nouvelle rencontre :)*

*Voici dans les grandes lignes les informations qui y ont été communiquées :*

#### **Du côté des salariés**

Nous avons commencé et terminé l'année 2020 avec un effectif de 14 Cddi et 3 encadrants. En cours d'année, il y a eu 11 départs, dont 5 sorties dynamiques (4 en emploi et 1 en formation) et 10 personnes recrutées. Au 31/12/20, 101 personnes sont ou ont été salariées de notre association.

A partir du 01/01/2021, la mise en place d'une plateforme de l'inclusion (ITOU) dédiée au recrutement des Cddi va permettre d'avoir plus de visibilité sur les recrutements futurs.

#### **Production maraîchère et adhérents**

Il y a eu 7052 paniers réalisés en 2020 (contre 4703 en 2019 soit +50%, avec une moyenne de 135 paniers / semaine), un chiffre exceptionnel qui s'explique par le 1er confinement et l'ouverture des paniers aux non adhérents. Avec 107 adhérents en début d'année, nous en comptons 132 (dont 20 adhérents solidaires) en fin d'année. En 2021, notre objectif est d'essayer de maintenir ce nombre entre 120 et 130, pour une production d'environ 7000 paniers. En cumul depuis 2012, ce sont près de 38500 paniers produits (135t de légumes).

#### Production de plantes aromatiques :

- 3000 kg de radis produits pour PMA (Fournisseur de Fleurance Nature),
- 120 kg de cornichons pour la conserverie Vergers de Gascogne.

A noter qu'il y a encore beaucoup de problèmes de parasites (surtout dans les pommes de terre, les poireaux et les choux)... Retrouvez la suite de cet article sur le blog de notre site internet ;-)

**Belle semaine à vous !**





## Dans votre panier

		Panier standard	Grand panier
Pommes de terre	Kilo	1 kg	1 kg
Carottes	Kilo	600 g	600 g
Chou rave	Pièce	1	1
Ail frais	Kilo	200 g	200 g
Courgettes	Kilo	700 g	-
Salade	Pièce	1	-
Petits pois OU haricots verts	Kilo	-	600 g
Betteraves	Botte	-	1
1 basilic grec OFFERT pour la fête des pères			
Qté d'articles		7	7

## Et si vous mijotiez...

### • Tarte à la courgette et brousse

Pour 4 personnes :

- 4 courgettes
- 1 pot de brousse
- 1 pâte feuilletée
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à café de miel
- Sel
- Poivre

1/ Préchauffez le four à 180°C.

Lavez et coupez les courgettes en rondelles. Déroulez la pâte dans une moule à tarte, piquez-la à l'aide d'une fourchette puis enfournez-la en lestant le fond pour 10 min.

2/ Une fois la pâte précuite, étalez la cuillère de moutarde puis la brousse enfin déposez les rondelles de courgettes.

3/ Assaisonnez et déposez un filet de miel avant d'enfourner 25 min. Dégustez aussi bien chaud que froid, accompagné d'une salade.

**+ crémeux :** Si vous aimez les tartes épaisses, préférez une pâte brisée et remplacez la brousse par des œufs et du fromage battu ensemble avec un peu de fromage râpé.



### • Soupe froide de carotte

Pour 4 personnes :

- 500 g de carottes
- 1 orange
- 100 g de fromage de chèvre frais
- Quelques brins de ciboulette
- 1 cube de bouillon
- 2 gousses d'ail frais
- 1 pincée de cumin
- Sel
- Poivre

1/ Lavez et coupez les carottes en petits morceaux. Faites-les précuire à la vapeur 15 minutes. Puis faites-les revenir 10 min dans une poêle chaude huilée avec l'ail écrasé, le jus de l'orange, le cumin le sel et le poivre.

2/ Transvasez l'ensemble dans une casserole et recouvrez à hauteur d'eau. Ajoutez un cube de bouillon et laissez mijoter 20 minutes. A l'aide d'un mixeur plongeant, réduisez la préparation en soupe en le faisant plus ou moins longtemps selon la texture désirée. Réservez au frais une demie heure.

3/ Juste avant de servir, mélangez le fromage frais à la ciboulette ciselée. Et déposez dans chaque bol, une cuillère généreuse de ce mélange.

**On garde la peau :** C'est le bénéfice d'opter pour du bio, pour certains légumes, pas de besoin de les éplucher. C'est là que se concentrent le plus les vitamines et les nutriments. Avec le combo carotte-orange, on fait le plein de bêta-carotène.



## on reste en contact

### Sur notre page Facebook :

Les Jardins de Cocagne de Fleurance

### Sur notre site internet :

[jardinsdecocagnedefleurance.com](http://jardinsdecocagnedefleurance.com)

**Par téléphone :** 06.81.48.76.32

**Par e-mail :** [jardinsdecocagne@orange.fr](mailto:jardinsdecocagne@orange.fr)

**Sur notre exploitation :** «Au bouquet»

Route de Sainte-Radegonde à Fleurance

**Accueil du public :** lun. au ven. de 8h à 13h