

En ce premier trimestre de l'année, Gilles est allé visiter deux Jardins de Cocagne.

Fin février, il s'est rendu au Theil de Bretagne, près de Janzé (35). C'est un chantier d'insertion professionnel ; son nom « **Le Pays fait son Jardin** »

Entre 2006 et 2008 a d'abord germé le projet de création d'une nouvelle structure d'insertion par l'activité économique à l'initiative de l'association intermédiaire « Le Relais », des partenaires de l'emploi et des élus sur le sud du Pays de Vitré.

Initié par un des membres du Conseil d'Administration de l'association, lui-même acteur du territoire dans le domaine de l'agriculture biologique, le projet de création d'un jardin d'insertion bio prend forme petit à petit. Ce choix présente en effet de nombreux atouts :

D'une part, cette activité nécessite une main d'œuvre importante et le travail collectif qui s'y met en œuvre favorise la création de lien social.

D'autre part, l'activité est accessible au public féminin. Enfin, l'agriculture biologique apparaît comme une activité valorisante : respectueuse de l'environnement et permettant d'observer rapidement les fruits de son travail.

Jardin de Cocagne au Theil-de-Bretagne (35)

2009 CRÉATION DU JARDIN	4,6 Ha DE CULTURE	3400 m² SOUS SERRES
18 SALARIÉ.E.S EN INSERTION	2 ENCADRANTS MARAÎCHERS	180 PANIERS DISTRIBUÉS CHAQUE SEMAINE



L'Echo des Salades

Parole de Jardinier

Enfin les beaux jours !

Le tri des échalotes se fait à l'extérieur, Tanguy y va de bon cœur !

Quant à Mathieu, il s'occupe de bien nettoyer les radis bleus d'automne.

Cette météo clémente nous a permis également de planter les oignons.



Composition de votre panier semaine «12» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 Salade	1.10
Pomme de terre Allians de conservation 1kg	2.20
Poireau 1kg	3.00
Courge Shiatsu 1kg	2.50
Radis Bleu d'Automne 500gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.40
Valeur du panier	10.20€

Notre
composition de
légumes est
susceptible d'être
modifiée en
fonction de nos
récoltes ... merci
de votre
compréhension

Panier solidaire à 8€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 Salade	1.10
1 Botte de Navets <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.20
Pomme de terre Allians de conservation 2kgs	4.40
Poireau 1kg	3.00
Courge Shiatsu 1.5kg	3.75
Radis Bleu d'Automne 500gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.40
Valeur du panier	15.85€

LEGUMES	Tarifs en €
1 Salade	1.10
Pomme de terre Allians de conservation 500gr	1.10
Poireau 800gr	2.40
Courge Shiatsu 1kg	2.50
Radis Bleu d'Automne 500gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.40
Valeur du panier	8.50€

RECETTE DE LA SEMAINE



Bouillon de légumes aux radis bleus

Une recette aimablement donnée lors d'une visite récente au « Pays fait son jardin », un jardin de Cogne situé au Theil-de-Bretagne (35).

Temps total : 1H - Préparation : 30min – Cuisson : 20min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 radis bleus
- 4 carottes
- 2 petits poireaux
- 4 champignons de Paris
- Sel, poivre
- 4 cuillerées à soupe de sauce de soja
- Huile d'olive

Préparation :

1. Lavez et brossez les carottes et les radis bleus. Coupez-les en rondelles fines.
2. Lavez les poireaux et coupez les blancs en rondelles (Gardez le vert pour une soupe mixée).
3. Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.
4. Faites revenir l'ensemble des légumes 5 minutes dans l'huile d'olive.
5. Couvrez les légumes d'eau (1 l environ), salez, poivrez.
6. Mettez à cuire 25 minutes (ou 10 minutes en cocotte-minute).
7. Ajoutez la sauce de soja. Servez chaud.

BON APPÉTIT !

享受你的食物！

