



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

L'heure de la retraite a sonné pour Jean-Guy HENCKEL, le directeur-fondateur des Jardins de Cocagne. Pas facile de remplacer un tel personnage.

Le Réseau Cocagne a eu l'excellente idée de faire un recrutement avec une période de tuilage de plusieurs mois.

Ainsi, Jean-Guy va accompagner Julien ADDA, le nouveau directeur général du Réseau Cocagne sur les différents axes d'une telle fonction.

Qui est Julien ?

Il est diplômé d'un cursus universitaire en sciences sociales.

Il a été pendant 10 ans délégué de la CPCA (mouvement associatif) puis Délégué Général e la FNAB pendant 7 années. Son expérience de l'insertion provient de ses années passées au service d'un restaurant d'insertion en tant qu'administrateur.

Originaire de Romans, il a lancé une marque de chaussures éthiques avec l'idée de valoriser l'outil de production qui demeurerait à Romans lorsque l'industrie de la chaussure allait mal.

Pour commercialiser ses créations, il a participé à des salons dédiés à la bio. Ainsi, Julien a vu émerger une conjonction entre l'Economie Sociale et Solidaire et la bio, un véritable lieu unique pour travailler sur les enjeux de la société.

Julien se propose d'avancer avec le Réseau Cocagne sur les axes ci-dessous :

1/ Changement d'échelle de la bio

2/ Evolution de la notion de travail dans un monde où la robotisation peut supprimer des emplois.

3/ Trouver de nouvelles filières intelligentes pour créer des maillages sur les territoires. Les structures de l'Insertion par l'Activité Economique pourront ainsi créer des emplois.

4/ Travailler en lien avec les financeurs de l'IAE afin de réagir aux diverses réformes. Il s'agit d'agir sur la société pour savoir où elle va. En un mot, le Réseau, les Jardins de Cocagne doivent proposer de nouvelles solutions sur les territoires.

Souhaitons au nouveau directeur du Réseau Cocagne de conserver toute cette belle énergie pour conserver les idéaux développer par Jean-Guy il y a plus de vingt-cinq ans et surtout, espérons que Julien (et toute l'équipe de permanents du Réseau + les administrateurs) permette à chaque Jardin de trouver des solutions pour conduire l'IAE à être une solution économique sur les territoires. Et, elle l'est déjà, soyons-en certains.

Belle semaine à toutes et tous.

Véronique, Directrice

## Votre panier

Pour un grand panier

1.5 kg	Pommes de terre
1 kg	Tomates
2 kg	Aubergines
0.5 kg	Oignons
1	Potimarron
1	Pastèque
1 bouquet	Persil

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

## La Recette de la semaine

### Soupe veloutée de potimarron et pommes de terre

Nombre de personnes : 4

Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 1 potimarron
- 2 pommes de terre
- 2 oignons hachés
- 3 gousses d'ail hachées
- 10 cl de crème fraîche
- 1 cube de bouillon de poule - 1 cuill à café de curry
- 1 muscade
- 1 feuille de laurier - sel - poivre

Enlever l'écorce et les pépins du potimarron (il n'est pas obligatoire de le peler, mais dans ce cas, le choisir bio et bien le laver) puis couper la chair en gros morceaux.

Eplucher les pommes de terre puis les couper en gros morceaux.

Faire revenir les oignons et l'ail hachés dans un peu de beurre à feu doux.

Ajouter les pommes de terre et le potimarron, faire revenir 5 min.

Couvrir le tout d'eau, ajouter le bouillon de poule (émietté), le curry, la muscade, la feuille de laurier et laisser mijoter environ 30 min à feu doux.

Lorsque les légumes sont cuits (vérifier à l'aide d'un couteau), mixer votre préparation.

Vérifier l'assaisonnement, saler, poivrer selon votre goût puis ajouter la crème fraîche et laisser mijoter encore 2 ou 3 min.



## Prévisions légumes semaine prochaine

Carottes  
Salade  
Echalotes



## Coin des Maraîchers

En ce début du mois d'octobre, se poursuit la récolte des légumes destinés à être stockés puis livrés pendant les mois d'hiver. La récolte des pommes de terre est terminée et s'élève à plus de 13 tonnes. Nous avons poursuivi par la récolte des betteraves, des carottes et des courges musquées. Nous faisons comme la fourmi de la fable de la Fontaine, nous constituons nos réserves pour subsister jusqu'à la prochaine saison, conscients que le stock d'hiver est déterminant pour composer les paniers des prochains mois et faire vivre Terre Solidaire. Pour les trois légumes cités plus haut, nous constatons des rendements inférieurs à l'année précédente. Et nous n'avons pourtant pas chanté et dansé tout l'été !

A ceci risque de s'ajouter des problèmes de conservation comme nous constatons déjà sur les oignons jaunes. La gestion des stocks risque de s'avérer difficile cette année.

La tâche est d'autant plus complexe que les magasins bios que nous fournissons sont également très demandeurs de nos produits. Nous devons également les satisfaire car ils nous soutiennent sans pour autant être pris au dépourvu en leur vendant tous nos légumes, bien sûr. Pour autant, la relation commerciale avec les différents magasins est passionnante et très riche d'enseignements, elle conforte notre esprit d'émulation et amène plein de réflexions pour les futures cultures à mettre en place. Depuis quelques semaines, nous sommes fiers de livrer un tout nouveau partenaire, le Foyer des Jeunes Travailleurs de Montmélian !

Bonne fin de semaine à tous !

Sylvain encadrant-maraîcher



Les courges musquée sèchent sous serre, avant leur rangement dans la cave.

Les dernières pommes de terre ont été arrachées fin septembre !