



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

une exploitation maraîchère biologique à vocation d'insertion sociale et professionnelle



Panier du Mardi 23 juillet 2019

Panier à 11,30 €

Courgettes : 1.50€
Tomates rondes : 3.57€
Aubergines : 1,50€
Chou rouge : 0.77€
Pomme de terre
nouvelle : 2.58€
Oignon Rouge : 1.06€

Panier à 16,30 €

Chou rouge : 1.33€
Courgettes : 2.99€
Tomates : 5.00€
Aubergines : 2,99€
Oignon rouge : 1,91€
Persil : 1.53€

"Légume" : production du jardin
* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Vous avez pu constater le départ d'Oumou qui gérait vos comptes. Je savais, depuis plusieurs mois, qu'un manque de rigueur de sa part posait plusieurs problèmes. J'avais tenté de redresser la barre depuis avril dernier et je vois avais envoyé un long mail explicatif qui n'avait pas toujours été compris. Le fonctionnement du jardin ressemble à celui d'une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne). L'objectif est de permettre à un producteur d'anticiper sur ses ventes en ayant un lien direct avec les consommateurs de ses produits avec un engagement ferme de ces derniers sur les futurs achats. C'est aussi le principe du Réseau de Cocagne auquel nous appartenons.

Nous avons choisi, depuis la création du jardin, de ne pas vous imposer de nombre de panier par an, et de ne vous demander, comme contrainte, que le paiement de quatre paniers **d'avance**. Votre compte au jardin doit donc, en théorie, toujours faire apparaître le montant de ces 4 paniers. Depuis plusieurs mois, cet appel n'a pas été fait ou de façon imparfaite. C'est un manque à gagner qui nous pénalise très fortement. Cela représente 15000 € de trésorerie qui sont partis en fumée..... Carmen est là pour redresser la situation. N'hésitez pas à la recontacter pour faire le point sur votre situation individuelle. Même si vous avez annulé vos paniers, nous vous demandons l'avance, c'est juste une question de mois !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Tarte aux légumes du soleil

Préparation : 20 min Cuisson : 20 min
Ingrédients :

1 fond de pâte feuilletée
1 aubergine
2 courgettes
4 tomates
1 mozzarella
Herbes de Provence
Poivre
Sel
Feuille de basilic

Recette :

Laver et couper aubergine et courgettes en dés sans les éplucher, puis les faire revenir dans une poêle à l'huile d'olive.

A mi-cuisson, ajouter les tomates lavées et coupées en rondelles épaisses. Ajouter herbes de Provence, sel et poivre.

Tapiser le moule à tarte de pâte feuilletée, y verser les légumes lorsqu'ils sont dorés. Répartir des rondelles de mozzarella sur le dessus. Parsemer de feuilles de basilic ciselées. Faire cuire 20 mn à four chaud, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la mozzarella bien fondue.

Le panier de la semaine

Tomates, pommes de terre, courgettes, poivrons ...
(Sous réserve de changement de dernière minute)

Soli-Bio est producteur de légumes bio, et revendeur de légumes bio, ou en conversion, d'origine française.

Pour les légumes produits sur le jardin, le n° de licence ECOCERT est le : 28/109688/60136

Jardin de Cocagne
Rue Romaine – L'hôpital 28150 Voves

<http://www.jardinsolibio.fr>

solibiovoves@orange.fr

Oumou : 02 37 99 51 61

Cindy : 07 85 82 75 53