



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Coeur de Beauce

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



Panier du Mardi 9 Juin 2020

Panier à 11.30 €

Céleri-branche : 1.45€

Pomme de terre nouvelle :

2.89€

Radis : 1.70€

Courgettes: 2.28€

Rhubarbe : 2.11€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Panier à 16.30 €

Céleri-branche : 2.89€

Pomme de terre nouvelle :

3.18€

Radis : 1.70€

Courgettes: 3.43€

Rhubarbe : 4.22€

Actualités du jardin

Presque tous nos maraîchers qui étaient sous contrat au début du confinement sont revenus. Il reste une personne en longue maladie et une autre qui garde son enfant. Par contre, il y a, bien évidemment le décès d'Eric, mais aussi plusieurs maraîchers qui sont partis. Pour deux d'entre eux, la période d'éloignement a lourdement pesé sur le moral... Ils n'ont pas souhaité renouveler leur contrat. C'est le type de situation où nous n'arrivons plus à accompagner nos salariés.... La crise sanitaire aura été violente pour les plus fragiles. Pour certains, qui sont revenus, la situation s'est fortement aggravée : un accompagnement renforcé s'impose.

Pour compenser ces départs et relever le défi de la saison qui avance, nous avons recruté quasiment sans interruption. 7 nouveaux maraîchers ont intégré l'équipe et ce n'est pas fini.

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Pomme de terre au céleri branche

Préparation : 15 min

Cuisson : 45min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

1 céleri branche
4 pommes de terre
2 cuillères d'huile d'olive
Sel

Préparation :

Lavez le céleri branche, épluchez-le et coupez-le en tout petit dés.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les également en petit dés.

Prendre une sauteuse avec couvercle, et qui n'attache pas de préférence, versez l'huile, y faire revenir les légumes.

Dès que cela grésille, ralentir mais pas trop pour que ça continue de rissoler légèrement.

Salez et mouillez avec un peu d'eau, 1 cuillère à soupe environ, couvrir et laissez cuire 1/2 heure.

Le panier de la semaine prochaine

Veloute ou gaspacho, ciboule, pommes de terre nouvelles, ...

(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'hôpiteau 28150 Voves

<http://www.jardinsolibio.fr>

solibiovoves@orange.fr

Mickael : 02 37 99 51 61

Cindy : 07 85 82 75 53