

**Mercredi 31 août et Jeudi 1<sup>er</sup> septembre 2022**



# ÉCHO COCAGNE

« *Au Jardin, je me cultive* »  
Parole de jardinier



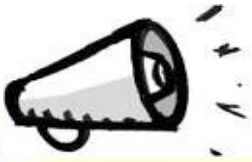
**Vous avez besoin de légumes,**

**Ils ont besoin d'un travail !**



**ENSEMBLE CULTIVONS LA SOLIDARITÉ !**

**Le Jardin de Cocagne Angevin - La Bouvarderie -  
49124 St Barthélemy d'Anjou  
Tél : 02 41 93 19 19 - mail : [contactcocagne@jdca49.org](mailto:contactcocagne@jdca49.org)**



## Mon panier de légumes :

### Panier à 8 €

- Patisson (1)
- Courgette (600g)
- Poivron (200 g)
- Pomme de terre (500 g)
- Tomate (600g))
- Salade (1 p)

### Panier à 11 €

- Oignon Blanc (200g)
- Courge Spaghetti (1)
- Courgette (800 g)
- Poivron (300 g)
- Pomme de terre (1 kg)
- Tomate (800g)
- Salade (1 p)

### Panier à 16

- Oignon (200g)
- Carotte (800 g)
- Courge spaghetti (1p)
- Courgette (800g)
- Poivron (300 g)
- Radis (1 botte)
- Tomate ( 800g)
- Pomme de terre (1 kg)
- Tomate cerise (400 g)
- Salade (1 p)

## La recette

### Ingrédients :pour 6 pers

- 2 oignons
- 200 g de lardons
- 100 g de Parmesan
- Courge spaghetti (environ 2 Kg)
- 25 cl de crème fraîche épaisse

## Courge spaghetti à la crème et aux lardons

- 1 Faire cuire la courge spaghetti entière, 30 min dans une cocotte-minute ou 1h dans une casserole d'eau bouillante.
- 2 Une fois bien cuite, couper la courge en deux dans le sens de la longueur, enlever les graines et récupérer la chair à l'aide d'une fourchette. Laisser égoutter.
- 3 Dans un wok ou une poêle, faire revenir les lardons et les oignons.
- 4 Ajouter les spaghettis de courge et la crème. Saler et poivrer et enfin saupoudrer de parmesan.

Dégustez !



## LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 35

### Des petites nouvelles du Jardin de Cocagne :

Avec ces températures caniculaires en août , les hommes et les légumes ont souffert !

Nous avons du adapter les horaires de travail pour les jardiniers afin de maintenir un minimum de travail.

Malgré cela nous nous sommes fait rattraper par l'herbe et nous avons pris du retard sur l'implantation de certaines cultures.

Heureusement quelques personnes ont répondu à notre appel à bénévoles et nous avons pu ainsi limiter « les dégâts »

Un grand merci à tout ceux qui ont pu se libérer.

Depuis la semaine dernière nous respirons enfin !

Les températures sont revenues dans la normalité et cela fait du bien.

Malgré nos efforts pour limiter la montée en température dans les serres (blanchiment des serres) certaines cultures ont souffert plus que d'autres. C'est le cas entre autres des concombres.

Nous attendons de voir les rendements de nos cultures de conservation (pommes de terre, carottes ..), mais d'ores et déjà nous savons que le rendement sera inférieur à celui de l'an dernier. Affaire à suivre ....



Site internet : <http://www.jardin-cocagne-angers.org/>

Mail : [contactcocagne@jdca49.org](mailto:contactcocagne@jdca49.org) Tél : 02 41 93 19 19



## LES ÉCHOS DE LA SEMAINE 35



La récolte des courges annonce souvent l'automne, mais cette année avec les températures élevées qui nous avons eu elles sont déjà mures !

Vous allez donc en retrouver dans vos paniers pendant quelques semaines.

Par contre la bonne nouvelle c'est que nous arrêtons le céleri branche .



Site internet : [http](http://gne-angers.org/)  
Mail : [contactcocagne@jdca49.org](mailto:contactcocagne@jdca49.org)

[gne-angers.org/](http://gne-angers.org/)  
Tél : 02 41 93 19 19