



L'actualité mijotée des Jardins de Cocagne de Fleurance

Paniers des 08 & 11 septembre 2020

n°153

Retour sur notre assemblée générale



La semaine dernière, ce n'était pas que la rentrée -on espère d'ailleurs qu'elle s'est très bien passée pour vous tou(te)s-, mais également l'occasion de se retrouver pour notre assemblée générale, qui s'est déroulée jeudi dernier.

C'est au bord de notre lac, aux côtés des cornichons bio et de plantes potagères (*si, si, on vous l'assure, les herbes hautes qui vous ont tant intrigués cachaient de succulents secrets !*), et profitant d'une météo des plus estivale en ce début du mois de septembre, que nous nous sommes tous donnés rendez-vous pour cette assemblée, assurée plus tardivement cette année en raison de la crise sanitaire.

C'est emprunt de sa bonne humeur communicative (*et légendaire !*) et devant un parterre d'une **cinquantaine de personnes présentes**, que Rémi Roux, Président de l'association et co-fondateur d'ETHIQUABLE, a ouvert les festivités. Optimiste quant au **boom observé de la**

demande en produits bio et locaux, étroitement lié à la crise sanitaire, il rappelle que notre association a ainsi enregistré cette année une **hausse encourageante** et jamais observée ces dernières années, **du nombre d'adhésions**, permettant d'ailleurs de dépasser le nombre prévisionnel d'adhérents attendu pour 2020.

Bruno Mattel, directeur des Jardins, a ensuite pris la relève pour évoquer l'activité, détaillant les chiffres et évoquant les évolutions, réussites, difficultés mais aussi les projets menés, en cours et futurs de l'association. Au 31/12/2019, **91 personnes sont ou ont été salariées de notre association depuis sa création**, mais il reste difficile de trouver des candidats. Boom des adhésions au printemps, oui... mais certains nouveaux adhérents ont choisi de nous quitter dès le début de l'été, ou n'ont plus donné signe de vie après avoir réceptionné leurs paniers...

Bonnes nouvelles :

- Si le nombre des paniers annuels avait légèrement baissé en 2019 par rapport à 2018, celui attendu pour 2020, soit **5000 paniers annuels, sera largement atteint.**
- Les **Paniers Solidaires**, opération nationale pilotée par le Réseau Cocagne et soutenue par la Msa Midi-Pyrénées Sud, a octroyé 5 paniers hebdomadaires supplémentaires, soit plus d'une vingtaine de bénéficiaires.
- Du côté des **dépôts d'Auch et Lecture, ça tourne !** Nos remerciements à tous ceux qui nous aident à les faire fonctionner.
- Les outils de communication (site internet, réseaux sociaux) nous permettent de bénéficier d'une visibilité supplémentaire en ligne et de nouveaux adhérents nous ont connu par ce biais. **Avec le bouche à oreille, vos partages en ligne restent aujourd'hui « notre meilleure carte de visite ».**
- La **Ferme Pédagogique** ne manque pas d'attraits ! Plusieurs structures (écoles maternelles, associations et centre-aéré) nous ont rendu visite en 2019, permettant ainsi de **valoriser dès le plus jeune âge l'intérêt du maraîchage biologique, de la biodiversité et le contact avec les animaux.**



Merci aux élus présents qui sont également intervenus et ont de nouveau confirmé le soutien apporté à notre association : Ronny Mazzoleni, Conseiller Régional Occitanie et Maire de Fleurance, Charlette Boué, Vice-Présidente de la Commission Solidarité déléguée à l'Autonomie, -tous deux membres associés de l'association-, Jean-Louis Castel, Vice-président au développement économique, à l'emploi, à l'innovation, et Aimée Pararols,

Suite...

adjointe au maire chargée des sports et adhérente.
Promis M. le Maire, plus de blettes dans votre panier !

Après un vote à l'unanimité, **Claudine Fernandez, Evelyne Guitonneau et Régine Raynard, adhérentes, rejoignent désormais le Conseil d'Administration**, qui se réunira prochainement pour élire le bureau.
Bienvenue à vous mesdames !

Et pour finir, nos REMERCIEMENTS !

Déjà 11 ans d'existence pour notre association. Et il n'en serait rien sans les adhérents, salariés, encadrants, bénévoles, subventionneurs, donateurs, élus... nous ne pouvons les citer ici (la liste est longue !), mais encore **un grand merci à tous.**

Et pour conclure, **malgré une conjoncture difficile, notre association a su maintenir son activité** et bénéficie ainsi d'un résultat financier positif, confirmé par notre Commissaire aux Comptes.

On se donne rendez-vous l'année prochaine pour notre prochaine A.G. !

Belle semaine à tous

- L'équipe -



Un soutien sans faille depuis notre création !

Alain Cassagnaud et Arlette Lacoste, nos deux plus anciens adhérents, ont reçu des produits Fleurance Nature. Merci encore pour votre fidélité et merci à Fleurance Nature :)

Dans votre panier

		Panier standard	Grand panier
Carottes	Botte	1	-
Poivrons	Kilo	400g	-
Concombre	Pièce	1	1
Chou blanc	Pièce	1	-
Haricots verts	Kilo	600g	700g
Betteraves	Kilo	500g	-
Poireaux	Kilo	-	500g
Tomates	Kilo	-	1kg
Aubergines	Kilo	-	600g
P. de terre mitraille	Kilo	-	500g
Courgettes	Kilo	-	800g
Qté d'articles		6	7

Et si vous mijotiez...

• Salade de chou blanc

Pour 4 personnes :

- 1 chou blanc
- 50g de féta (optionnel)
- 4 c.s. d'huile d'olive
- 1 c.s. de vinaigre balsamique
- 1 c.c. de jus de citron
- Sel & poivre

1 - Râpez le chou blanc finement à l'aide d'un couteau soit dans le bol d'un robot avec une râpe électrique.

2 - Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le citron puis assaisonnez.

3 - Versez le chou blanc râpé et la féta émiettée dans un saladier, puis la vinaigrette. Mélangez et servez en entrée.

Le petit mot de Morgane : Selon les saisons, vous pouvez y ajouter des fruits frais comme du raisin, des pommes ou encore des prunes.



• Poêlée de tomates et aubergines

Pour 6 personnes :

- 500 g de tomates
- 600 g d'aubergines
- 2. c.s. de miel de châtaigne
- Huile d'olive
- 4 gousses d'ail

1 - Lavez puis coupez en morceaux de taille moyenne les tomates et les aubergines. Dégermez et coupez finement les gousses d'ail.

2 - Dans une poêle chaude huilée, versez le tout (légumes, huile, ail et miel) et faites revenir 5 minutes à feu vif avant de prolonger la cuisson de 25 minutes à feu doux. Avant d'arrêter la cuisson, vérifiez que la consistance des légumes vous convient.

3 - Servez aussitôt accompagné de riz et de blanc de poulet.



On reste en contact

Sur notre page Facebook :

Les Jardins de Cocagne de Fleurance

Sur notre site internet :

jardinsdecocagnedefleurance.com

Par téléphone : 06.81.48.76.32

Par e-mail : jardinsdecocagne@orange.fr

Sur notre exploitation : «Au bouquet»

Route de Sainte-Radegonde à Fleurance

Accueil du public : lun. au ven. de 8h à 13h