

Chers adhérent-e-s et futurs adhérent-e-s,

Nous espérons que vous avez passé de bonnes vacances et démarrez la rentrée sereins et reposés.

Pour nous l'été, comme chaque année, fut (et est encore) bien rempli par les nombreuses activités du jardin : récoltes, plantations, semis, désherbage, accompagnement des salariés sur les activités et dans leurs démarches, préparation des paniers, un peu de vacances, encore du désherbage (eh oui, il n'y a pas que les légumes qui poussent), arrosage,...

★ L'arrosage, parlons-en. Cela n'a échappé à personne qu'il a fait incroyablement chaud et qu'il n'a quasiment pas plu de tout l'été. Le peu d'eau que les nuages ont bien voulu nous concéder n'est absolument pas suffisant pour remplir les nappes phréatiques. La terre est tellement sèche que l'eau peine à la pénétrer. Quand on voit des grands arbres commencer à jaunir et perdre leurs feuilles, on se dit que le niveau doit être sacrément bas...

Au jardin il nous a fallu régulièrement consulter les alertes. Étant situés dans une zone qui a été tardivement « en crise », nous avons pu continuer à arroser sans restriction une grande partie du temps. Depuis le 8 août, nous n'avons plus le droit d'arroser qu'entre 20h et 10h du matin. Comme nous ne vivons pas sur place et qu'il faut bien que nous nous reposions aussi, Jean-Christophe arrive un peu plus tôt le matin pour commencer l'arrosage dès 7h. Trois heures, c'est toujours ça de gagné.

Un nouveau système d'irrigation plus performant a aussi été installé sur une partie du jardin, permettant de concentrer l'arrosage sur des zones bien délimitées, plutôt que d'arroser la zone et partout autour avec des vieux canons qui tournent à 360°.

L'été et ses surprises climatiques ne sont pas encore finis. Pour le moment les légumes sont encore en forme, mais nous espérons que la pluie reviendra au plus vite pour compenser le manque d'arrosage.

★ Comme tous les étés, nous nous retrouvons avec une surproduction de tomates et courgettes principalement. Nous mettons ce que nous pouvons dans vos paniers et en vente occasionnelle mais pour le reste, c'est un peu un casse-tête. Ceux qui sont trop abîmés pour être vendus sont amenés à l'Autre Cantine ou récupérés par les Restos du Cœur.

Cet été nous testons un partenariat avec l'Atelier PotPote de Bouguenais. Cet atelier récupère les surplus de légumes des maraîchers du coin et les transforme en sauces, soupes, confitures... Vous aurez l'occasion de découvrir certains de ces produits dans vos paniers d'hiver.

★ Cette année nous avons testé une petite production de pastèques sous tunnel. Avant de vous les proposer, nous en avons goûté plusieurs, de différentes tailles, et nous en avons été plutôt très satisfaits. Certains d'entre vous ont eu l'occasion de les découvrir lors d'une vente occasionnelle début août. En tout cas de notre côté c'est validé, nous remettons ça l'année prochaine, sur une plus grosse quantité.

★ Si tout se passe bien, dans vos paniers de cette saison ou en vente occasionnelle, vous retrouverez poireaux, carottes, betteraves, navets, épinards, mâche, haricots verts, haricots demi-secs, céleris, potimarrons, courges butternut, choux (fleurs, romanesco, de Milan, de Pontoise, chinois), salades, radis (roses, noirs, blancs), fenouil, ainsi que les actuels légumes d'été (tomates, poivrons, aubergines, concombres, courgettes) au démarrage de la saison.

Et trois petits nouveaux : choux rouges, courges sucrines du Berry et courges shiatsu.

Comme nous n'avons pas assez de surface pour produire une grande quantité de pommes de terre et d'oignons et que la production de pommes de terre de cet été a été maigre, à cause des températures et des vols, ces légumes ne viendront pas du jardin cet hiver.

★ Concernant les prix des paniers, nous avons pratiqué une augmentation au mois de mai et elle ne sera pas révisée avant l'année prochaine. Pour ceux qui se questionneraient sur les tarifs différents entre les deux saisons, ils s'expliquent uniquement par le fait que la saison automne-hiver dure un mois de plus que la saison printemps-été.

★ Cette saison, nous pensons reprendre le partenariat avec le Champignon Urbain, que nous n'avons finalement pas sollicité sur la dernière saison pour des questions de temps et parce que les champignons, ça ne pousse pas l'été !

Nous poursuivons également nos échanges avec la Ferme des Petits Renards pour les œufs et la volaille et avec la Ferme de la Petite Peltanche pour la viande bovine. Vous serez prévenus par mail des dates de livraison.

Grâce à votre soutien au jardin, vous participez activement au développement de l'emploi local mais aussi de l'agriculture urbaine et Bio. Les mises en situation de travail, les moments d'échanges et de rencontres apportent aux salariés une reconnaissance sociale. S'engager avec nous contribue à l'équilibre économique du Jardin et au développement de l'Économie Sociale et Solidaire.



