



# LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

**Chers tous,**

Nous avons le plaisir de vous adresser votre feuille de chou de la semaine du 10 au 14 Mars. Vous y trouverez de précieux renseignements sur la composition de vos paniers et l'actualité du jardin.

Bonne lecture !

---

## LA COMPOSITION DE VOS PANIERS Semaine 11 : 10 au 14 MARS



### Petit Panier BIO

- Pomme de terre Maiwen (750g)\*
- Carotte orange (750g)\*
- Epinard (1 Kg)
- 1 botte de Clayton de Cuba



### Grand Panier BIO

- Pomme de terre Maiwen (1.2 kg)\*
- Carotte orange (1 kg)\*
- Epinard (1 kg)
- 2 bottes de Clayton de Cuba
- 1 botte de radis rose

Nous sommes heureux de vous proposer cette semaine en quantité les épinards fraîchement récoltés en ce début de semaine dans les serres du jardin. Nous précisons que les pommes de terre et carottes ont été achetées auprès de producteurs franciliens en raison de la saison difficile pour le jardin de Limon (\*). Bonne dégustation à vous tous !



---

## LES RECETTES DE LA SEMAINE



## SMOOTHIE CAROTTE EPINARD

### Ingrédients (pour 2 personnes) :

5 grosses feuilles d'épinard, 1 carotte coupée en rondelle, 1 jus de pomme maison centrifugé, 3 glaçons.

### Mode préparatoire :

1. Versez le jus de pomme dans le blender.
2. Ajoutez les épinards jusqu'à une consistance homogène.
3. Ajoutez ensuite les carottes puis les glaçons et plus de jus si nécessaire.
4. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
5. Versez le mélange dans des verres et bonne dégustation



## VELOUTE DE CLAYTONE DE CUBA

### Ingrédients pour 2 personnes

180 g de Clayton de Cuba, 1 grosse échalote, 1 pomme de terre moyenne, 1 noix de beurre  
75 cl de bouillon de volaille, poivre et huile d'olive.

### Mode préparatoire:

1. Dans une casserole faire fondre l'échalote hachée avec la noix de beurre durant 3-4 min.
2. Ajouter les feuilles et les tiges de Clayton (garder quelques feuilles pour la décoration) et faire suer pendant environ 3 min en remuant.
3. Ajouter ensuite les cubes de pommes de terre, le bouillon de volaille, le poivre. Mélanger.
4. Couvrir la casserole et laisser mijoter pendant 30 min.
5. Mixer le potage au mixeur plongeur, il faut qu'il soit bien lisse.
6. Servir le velouté bien chaud dans des bols.

---

# UNE ANNEE 2024 REUSSIE EN TERMES D'ACCOMPAGNEMENT SOCIO-PROFESSIONNEL



34 recrutements  
(+7 vs 2024)



23.8 ETP  
(stable vs 2024)



73% sorties  
positives



19 immersions



> 5500 heures de  
formations

Au premier trimestre de chaque année, le jardin participe à une réunion importante rassemblant les partenaires de France Travail, du Conseil Départemental de l'Essonne et de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et Solidarités de l'Essonne (DDETS). Il s'agit pour le jardin de présenter les résultats de l'année écoulée et d'échanger autour des perspectives de l'année 2025. L'enjeu est aussi financier. Les financements publics versés par le département et l'Etat sont en effet indispensables pour pérenniser la mission d'insertion de notre association.

Si l'année 2024 a été marquée par une saison maraîchère parmi les plus difficiles que nous ayons connue, nous tenons à vous indiquer que les résultats en termes d'accompagnement socio - professionnels ont été très encourageants :

- Le jardin a accueilli en 2024 70 salariés en parcours dont 34 nouvelles recrues. Il s'agit d'un chiffre sans précédent dans l'histoire du jardin
- Le jardin affiche un taux de sorties positives de 73%, soit un taux de sortie important dans l'histoire du jardin. 15 de nos salariés ont quitté le jardin avec un CDI, un CDD ou une formation qualifiante dans des domaines fort diversifiés (ex: logistique, la santé, la vente, l'hôtellerie, l'agriculture et le bâtiment)
- 19 stages en entreprise ont été organisés en 2024 représentant autant d'occasion pour nos salariés de valider un projet professionnel et/ou de décrocher une opportunité d'emploi
- Plus de 5500 heures de formations ont été proposées aux salariés en parcours dont 4500 heures de formations qualifiantes. Des ateliers collectifs ont été organisés au jardin : remise à niveau en Français (860 heures) et en Informatique (50 heures), sensibilisation au bien-vivre alimentaire (30 heures) et à l'apiculture. Des ateliers ont également été organisés en interne pour apprendre aux salariés à lire leur fiche de paie et à réaliser les démarches administratives essentielles tout au long de leur parcours.

Ces résultats ont été salués par nos partenaires et il nous a semblé important de les partager avec vous.

---

## ACTUALITE DE LA SEMAINE



### Problème de production des oeufs

Notre producteur d'oeufs Etienne JULLIEN détient un centre de conditionnement approvisionné par un réseau de plusieurs fermes avicoles voisines. Malheureusement, une de ces fermes vient de fermer et Etienne JULLIEN a donc du mal à honorer l'ensemble de ses commandes. Par exemple, nous avons ainsi reçu moins d'œufs que prévus la semaine dernière et avons donné la priorité à ceux d'entre vous qui bénéficient d'un abonnement sur les œufs. Des difficultés sont à prévoir sur l'année 2025 selon Etienne JULLIEN. Nous vous tiendrons bien entendu au courant.



### L'exposition de la MJC d'Igny sur la journée internationale du droit des femmes.

Le jardin a été invité à participer au vernissage de l'exposition de la MJC d'Igny autour de la journée internationale du droit des femmes.

Les femmes du jardin de Limon y sont magnifiquement mises en valeur grâce aux photos prises par Jean-Pierre et Ghislaine, aux œuvres d'art de nos jardinières et à la mise en avant de citations inspirantes de certaines d'entre elles.

Nous remercions chaleureusement l'équipe de la MJC d'Igny. L'exposition sera réalisée également dans les murs du jardin à une date que nous vous communiquerons ultérieurement.

Jardin de Cocagne de Limon

4 rue des Arpentis, 91430 Vauhallaan

<https://jardindelimon.cocagnebio.fr/>

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

