LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 21 au 25 septembre 2026.

Bonne lecture !

L'ACTUALITE DU JARDIN

L'inauguration réussie du poulailler du jardin !

Vendredi dernier, nous étions une centaine de participants rassemblés au jardin de Limon pour inaugurer notre nouvel atelier de 249 poules pondeuses et pour célébrer l'arrivée prochaine de nos premiers œufs Bio, locaux, extra frais et solidaires.

Quelle joie de rassembler les différentes parties prenantes de l'association autour d'un projet commun porteur de sens ! Salariés, administrateurs, amis bénévoles, maire de Vauhallan, sœurs de l'abbaye de limon, financeurs, partenaires sociaux et agricoles ont répondu à notre invitation et nous les en remercions chaleureusement.

Après une introduction d'Anne Faure, en tant que Présidente, la Mère Abbesse de l'Abbaye de Limon nous a gratifié d'un inspirant discours où il a été rappelé que le jardin de Limon honorait les lieux en redonnant toute leur place aux animaux de la basse-cour. Voici le discours pour le plaisir de tous en cliquant ici.

Le Président de la fondation de la Banque Populaire Val de France ainsi que la directrice de la transition Ecologique de la Communauté d'Agglomération Paris Saclay ont témoigné pour partager avec tous les raisons de leur soutien financier à ce projet.

Il s'agissait aussi d'une magnifique occasion pour recueillir la parole des salariés en parcours du jardin qui chaque jour prennent soin de nos animaux en les nourrissant et en veillant à leur sécurité face au renard qui guette !

Enfin, un moment a été pris pour rappeler la réalité de l'élevage en France qui traduit les égarements de notre temps, d'un temps où le rationalisme tiré à son excès mène à la barbarie, d'un temps où la poule est rabaissée au rang d'objet sommé de produire avec le maximum d'efficience et où l'œuf est un produit de consommation courante comme les autres. Aujourd'hui encore, la moitié des poules en France ne voient pas la lumière du jour et 2/3 d'entre elles vivent dans des exploitations où elles cohabitent avec au minimum 20 000 autres poules. Notre projet à la marge célèbre une autre relation à l'animal et donne à voir une certaine idée de la paysannerie chantée avec lyrisme par Jean Giono.



Animation bouteille d'avenir - jeudi 24 septembre à la boutique

Le saviez-vous ???

Depuis juin 2024 (2 ans déjà !), le Jardin de Cocagne est un point de collecte pour le RÉEMPLOI DU VERRE pour l'association Bouteilles d'Avenirs.

Si vous souhaitez en savoir plus, l'association sera présente le jeudi 24 septembre pendant l'ouverture de la Boutique pour vous expliquer la démarche, vous renseigner, et répondre à toutes vos questions ou interrogations.

Vous pouvez d'ores et déjà découvrir ou redécouvrir Bouteilles d'Avenirs dans l'article joint.

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS DE LA SEMAINE (S39)



Petit Panier BIO

- Tomate (600g)
- Poivron (300g)
- 2 Aubergines
- 1 chou-rave
- Oignon long de Florence (350g)
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 salade romaine



Grand Panier BIO

- Tomate (600g)
- 2 Aubergines
- Poivron (300g)
- Courgette (1kg)
- 1 Concombre
- 1 chou - rave
- Oignon long de Florence (350g)
- 1 salade romaine
- 1 bouquet de ciboulette

Dans vos paniers de cette semaine, nous vous offrons une grande diversité de légumes.

Nous précisons que la valeur des paniers excède de façon significative le prix contractuel. Nous avons des légumes frais en quantité et qui arrivent de façon précoce étant donné les températures anormalement chaudes. De plus, le prix des légumes a flambé ces dernières semaines. Cette semaine, nous partageons donc avec vous nos richesses dans un contexte de flambée des prix des fruits et légumes. Bonne dégustation !

LA RECETTE DE LA SEMAINE

CAPONATA SICILIENNE AU CHOU-RAVE CROQUANT AUX ECLATS DE CHOCOLAT NOIR



Ingrédients pour 4 personnes :

500g de tomates, 300g de poivrons, 2 aubergines, 1 chou-rave, 2 cuillères à soupe de câpres, 80g d'olives noires (type Taggiasche ou Kalamata), 40g de pignons de pin torréfiés à sec à la poêle, 15 g de chocolat noir à 85 % pour râper au moment de servir (ou cacao pur), 1 oignon rouge, 1 branche de céleri, 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge (ou de Xérès, 1 cuillère à soupe de sucre de canne, huile d'olive, sel et poivre du moulin

Mode préparatoire :

1. Légumes : Coupez les aubergines, poivrons et oignon en dés. Faites-les revenir séparément à l'huile d'olive pour qu'ils soient bien dorés et fondants.
2. Dans la même poêle, ajoutez les tomates en dés, le céleri émincé, les câpres et les olives. Versez le vinaigre et le sucre, puis laissez mijoter 15 minutes jusqu'à réduction. Mélangez le tout avec les aubergines et poivrons.
3. Découpez le chou-rave en fine julienne croquante. Dressez la caponata chaude ou tiède, parsemez de julienne de chou-rave, de pignons de pin torréfiés et d'un éclat de chocolat noir râpé.

CONFIT D'AUBERGINES AU FOUR ET OIGNON LONG DE FLORENCE



Ingrédients pour 2 personnes :

2 aubergines bien ferme, 1 oignon long de Florence, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 gousse d'ail hachée, 1 cuillère à café d'herbes de Provence, Fleur de sel et poivre du moulin

Mode préparatoire :

1. Préchauffez le four à 190 °C.
2. Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur.
3. Quadrillez la chair avec la pointe d'un couteau sans percer la peau.
4. Mélangez l'huile d'olive, l'ail haché, les herbes, le sel et le poivre.
5. Badigeonnez généreusement la chair avec ce mélange à l'aide d'un pinceau pour bien faire pénétrer l'huile dans les entailles.
6. Enfournez pendant 40 à 45 minutes, chair vers le haut, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et très tendre sous la pointe d'un couteau.

Jardin de Cocagne de Limon
4 rue des Arpentis, 91430 Vauhallan
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

Envoyé avec Brevo