



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser votre feuille de chou pour la semaine du 4 au 6 Décembre avec de précieux renseignements sur la composition de vos paniers et l'actualité du jardin.

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS Semaine 49 : 4 au 6 DECEMBRE



Petit Panier BIO

- Pomme de Terre Alouette (600g)*
- Poireau (800g)
- Carotte orange (600g)
- Betterave Chioggia (600g)
- Mâche (200g)



Grand Panier BIO

- Pomme de Terre Alouette (1kg)*
- Poireau (1kg)
- Carotte orange (1.3 kg)
- Betterave Chioggia (1 kg)
- Mâche (300g)

Dans vos paniers, nous vous proposons comme promis des poireaux dont la récolte a commencé la semaine dernière. Vous y trouverez aussi de la mâche que nous cultivons en quantité et toutes les 2 semaines au jardin en cette saison.

* Nous précisons que les pommes de terres ont été achetées à un producteur francilien situé en Seine et Marne. Nos stocks sont épuisés étant donné la saison anormalement pluvieuse.

LES RECETTES DE LA SEMAINE



SOUPE DE POIREAU ET LENTILLES

Ingrédients (pour 4 personnes) :

200 g de lentilles*, 2 carottes, 1 petit poireau, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni (thym, persil, laurier), 20 g de beurre (ou de l'huile d'olive), sel, poivre.

Mode préparatoire:

1. Émincer finement le poireau. Éplucher et couper les carottes et l'oignon en petits dés. Éplucher, dégermer et écraser l'ail. Laver les lentilles.
2. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire revenir (sans coloration), l'oignon, le poireau et les carottes à feu doux. Ajouter les lentilles et mouiller avec 1,5 L d'eau froide. Ajouter l'ail, le bouquet garni, porter à ébullition, couvrir puis faire cuire (à feu moyen-doux) durant 30 à 40 minutes (jusqu'à ce que les lentilles soient bien cuites). Saler et poivre aux 2/3 de la cuisson (après 20 minutes de cuisson environ).
3. Retirer le bouquet garni, mixer si souhaiter (ou passer au moulin à légumes), rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre et servir aussitôt.

*des lentilles cultivées en Ile de France en BIO sont proposées à la boutique du jardin.



CHIPS DE BETTERAVE CHIOGGIA

Ingrédients (pour 2 personnes) :

1 betterave Chioggia, 4 cuillères à soupe huile neutre, sel, poivre.

Mode préparatoire:

1. Pelez votre betterave.
2. A l'aide d'une mandoline, taillez de très fines tranches.
3. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone.
4. Huilez au pinceau les 2 faces de vos tranches de betterave.
5. Enfourez à 120 °C pendant 1 h 20 minutes.
6. Laissez refroidir une dizaine de minutes.
7. Poivrez et salez à la fleur de sel vos chips.

[Cliquez ici pour retrouver les recettes du Jardin](#)

L'ACTUALITE DU JARDIN



Les récoltes de panais dans les champs!

Alors que le travail sous serre est concentré autour de la plantation de salades réalisée toutes les 2 semaines, l'actualité dans les champs tourne autour de la récolte des panais. Produire du panais en agriculture biologique n'est pas chose facile. Le semis est réalisé à partir de mi-mai et la levée fort lente entraîne un risque considérable que les mauvaises herbes prennent le dessus. La vigilance est alors de tous les instants. La récolte est exigeante et physique. Un outil situé à l'arrière du tracteur permet d'extraire en partie les panais du sol. Les jardiniers finalisent la récolte à la fourche puis les stockent en palox où ils seront conservés en chambre froide.



La présence du jardin au marché de Noël du groupe Eiffage

La fondation Eiffage représentée est un des partenaires privés importants du Jardin de Limon dont le soutien nous a aidé à financer les travaux de la construction de notre nouvelle boutique.

Situé à une dizaine de kilomètres du jardin, le siège du groupe Eiffage nous a proposé de participer ce mardi au marché de Noël organisé pour les salariés de l'entreprise. Anne et Christine ont fièrement représenté les couleurs du jardin en mettant à l'honneur notre gamme de produits transformés.



Les travaux de réfection de la route

Certains d'entre vous nous ont alerté sur l'état de la route qui mène au jardin. Force est de reconnaître que la rue des Arpentis contient des trous qui soumettent à rude épreuve les pneus de nos voitures avec le risque de crevaison. Le chemin d'accès au parking a aussi été détérioré avec les pluies incessantes. Nous avons sollicité la Mairie de Vauhalla pour que les trous soient comblés sur la rue des Arpentis et avons reçu cette semaine notre prestataire pour niveler le chemin d'accès qui mène au parking au 1er trimestre 2025. Nous vous tiendrons au courant de nos avancées bien entendu.

LA CAMPAGNE DE DONS DU JARDIN

Appel aux dons MERCI



Vous êtes nombreux à nous encourager à diversifier notre production pour garnir nos paniers de nouvelles denrées.

Après un premier test concluant, nous souhaitons étendre la production de **fraises BIO** au jardin en cultivant chaque année une serre entière de fraises. Une telle surface devrait nous permettre d'en proposer une barquette pour tous nos paniers.

Nous souhaitons aussi nous lancer dans la culture de la **rhubarbe BIO** en plein champ en plantant pour commencer 4 planches de rhubarbes de 120 mètres.

Ce projet, qui s'inscrit dans notre vaste projet en agroforesterie, nécessite d'acheter les plants ainsi que le matériel de culture adapté (ex : bâche en textile pour contenir l'irrigation, système d'arrosage).

Au-delà de ces projets de diversification, notre association termine l'année avec de sérieuses inquiétudes concernant les subventions de fonctionnement qui nous permettent de mener à bien notre mission d'insertion professionnelle. Les perturbations concernant le budget 2025 se répercutent en cascade sur le tissu associatif, avec des réductions annoncées, voire des suppressions de subventions de fonctionnement jusqu'alors régulièrement reconduites par les collectivités territoriales partenaires.

Pour toutes ces raisons, nous sollicitons en cette fin d'année 2024 votre aide précieuse

[Cliquez ici pour réaliser un don](#)

A NOTER DANS VOS AGENDAS



Le Marché de Noël les 12, 13 et 14 décembre

Le jardin de Limon organisera son marché de Noël à l'occasion des boutiques de jeudi 12 et vendredi 13 décembre. Notre boutique à la ferme sera aussi ouverte exceptionnellement le samedi 14 décembre entre 9h30 et 12h30. Nous proposerons une mise en avant de nos partenaires producteurs et un moment de convivialité autour d'une boisson chaude. Vous pourrez y rencontrer les équipes et faire le plein de cadeaux gourmands pour les fêtes.



Fermeture du jardin du 21 décembre au 5 janvier

Comme chaque année, le jardin de Limon fermera ses portes à l'occasion des vacances de Noël. Il n'y aura pas de livraison de paniers ni de boutique au jardin du 21 décembre au 5 Janvier. Il n'est pas utile d'annuler vos paniers sur votre compte en ligne. L'annulation se fera de façon automatique et vous ne serez pas facturés bien entendu.



Samedi 18 janvier 2025, Atelier Plantation de Haies

Nous avons besoin de vous pour planter plus de 300 mètres de longueur de haies sur le jardin samedi 18 janvier 2024 de 9h à 16h !

Le sujet est d'importance. Pour améliorer la résilience du jardin face au dérèglement climatique, nous avons pour projet de planter sur plusieurs années plus de 1000 mètres de haies. Associer des haies et des cultures maraichères à de nombreux bénéfiques car les services rendus par les arbres/arbustes sont multiples : assurer une protection contre le vent, améliorer les conditions de travail grâce à la création d'un microclimat et à l'embellissement général du site, favoriser la présence d'auxiliaires pour les cultures, et diversifier la production.

Nous avons déjà planté une haie de 300 mètres l'année dernière et nous avons besoin de vous pour poursuivre ce cheminement.

Nous commencerons le 18 janvier par un café d'accueil à 8h30 puis débuterons l'atelier à 9h. Après un pique-nique partagé où chacun apportera le plat de son choix, nous poursuivrons la plantation jusqu'à 16h.

[Cliquer ici pour vous inscrire](#)

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](#)

