



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 9 au 14 février avec un point sur l'actualité du jardin.

Bonne lecture !

L'ACTUALITE AU JARDIN DE LIMON

La période d'hiver est favorable pour que notre équipe suive des formations. A titre d'exemple, Pierre-Louis qui a récemment rejoint l'équipe d'encadrement maraîcher a participé la semaine dernière à une formation de 3 jours à Lorient sur le management des salariés en insertion. En plus des apports théoriques, cette formation proposée chaque année par la Fédération Nationale des Jardins de Cocagne, permet une rencontre entre encadrants de plusieurs sites. L'échange entre pairs est toujours bénéfique !

Maxime, encadrant maraîcher au jardin depuis 4 ans et en charge de la maintenance a suivi également une formation dispensée par l'Atelier Paysan. Organisation incontournable du milieu agricole, l'atelier paysan accompagne les agriculteurs dans la conception et la fabrication d'outils adaptés à leurs fermes. Maxime a pu y acquérir les bases de la soudure et a réalisé un outil qui nous permettra de ranger avec plus de facilité les bâches que nous utilisons pour contenir l'enherbement de nos planches de culture.

La période d'hiver correspond aussi à une phase importante pour entretenir le matériel. Cette année, nous avons une intervention de notre prestataire COTRASOL sur le forage du site. L'irrigation des cultures sous serre et en plein champ est réalisée à partir d'eau que nous prélevons dans les nappes phréatiques à 50 mètres de profondeur. Le forage a été installé depuis 10 ans et une quantité problématique de sable s'est agglomérée au fond du forage, ce qui a pour conséquence d'endommager la pompe qui prélève l'eau. L'intervention vise donc à retirer le sable pour assurer le bon fonctionnement du système et éviter les risques de panne en plein cœur de saison !



Maxime en formation à l'Atelier Paysan



Maintenance du forage

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS

Semaine 7 : 9 au 14 février 2026



Petit Panier BIO

- Courge divers (1kg à 1.5 kg)
- Poireau (700g)
- Oignon rouge (400g)
- Navet (400g)
- 1 botte de Clayton de Cuba en quantité généreuse
- Pousse asiatique (150g)



Grand Panier BIO

- Courge divers (2.5 kg à 3kg)
- Poireau (800g)
- Oignon rouge (500g)
- Navet (400g)
- 2 bottes de Clayton de Cuba en quantité généreuse
- Pousse asiatique (150g)

Voici un bon panier d'hiver avec de la Clayton de Cuba, un pourpier d'hiver délicieux à déguster en salade. La récolte a été généreuse et nous partageons avec vous nos richesses.

LA RECETTE DE LA SEMAINE



TARTIFLETTE AUX POIREAUX ET NAVETS

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de navets, 400 g de blancs de poireaux, 5 tranches de lard fumé, 1 échalote, 1 oignon, 5 gousses d'ail, 20 cl de vin blanc, 200 g de crème fraîche, 1 reblochon, 2 cuillères à soupe de persil, huile d'olive, sel, poivre.

Mode préparatoire :

1. Eplucher les légumes puis les laver à l'eau fraîche. Les essuyer.
2. Huiler un plat à gratin.
3. Découper les navets en fines tranches et les poireaux en tronçons.
4. Eplucher l'ail, l'oignon et l'échalote puis les émincer. Hacher finement le persil préalablement lavé et essuyé.
5. Découper le lard fumé.
6. Émincer l'oignon et le mettre à revenir dans une poêle bien chaude, avec l'huile, le lard fumé environ 5 min en mélangeant.
7. Dans un saladier, mélanger la crème fraîche, le vin blanc. Saler et poivrer.
8. Faire plusieurs couches légumes/oignons-lard/crème dans le plat à gratin.
9. Couper le reblochon en deux horizontalement puis déposer les deux moitiés sur la tartiflette.
10. Enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant 30 minutes.
11. Vérifier que les navets soient bien cuits avec la pointe d'un couteau.

SALADE DE CLAYTON DE CUBA AUX OEUFS DURS



Ingrédients pour 4 personnes :

1 botte de Clayton de Cuba, 3 pommes, 3 œufs, de l'huile d'olive, du vinaigre, de la ciboulette, sel et poivre.

Mode préparatoire :

1. Faites cuire les oeufs 10 minutes. Laissez-les refroidir, écaillez-les et coupez-les en tranches.
2. Lavez et coupez les pommes en petits cubes.
3. Préparez une vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre.
4. Mélangez la Clayton de Cuba soigneusement lavée aux pommes, aux oeufs et à la vinaigrette.
Bonne dégustation.

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](#)

