



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Plusieurs d'entre vous nous ont adressé des messages positifs et encourageants sur le nouveau format de notre feuille de chou. Nous vous en remercions ! Votre soutien dans ce changement important pour la vie du jardin nous fait chaud au cœur. Voici donc la feuille de chou de la semaine.

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS Semaine 48 : 27 au 29 novembre



Petit Panier BIO

- Pomme de Terre Maiwen (800g)
- Courge (900g)*
- Chou-blanc (400g)
- Navet Jaune (400g)
- 1 Salade Chicorée
- 1 Salade de type laitue et roquette (150g)
- 1 botte de persil



Grand Panier BIO

- Pomme de Terre Maiwen (1 Kg)
- Courge (1.5 Kg)*
- Chou-blanc (800g)
- Navet Jaune (800g)
- 1 Salade Chicorée
- 1 Salade de type laitue et roquette (300g)
- 1 botte de persil

Dans vos paniers, nous mettons un soin particulier à vous proposer, en plus des traditionnels légumes de conservation, nos salades dans toutes leur diversité.

Les courges proviennent de la ferme de Cossigny située en Seine et Marne, en raison d'une mauvaise récolte au jardin liée à la saison fort pluvieuse.

Pour la semaine prochaine, préparez vous à des poireaux dans vos paniers. Nous avons commencé la récolte ce mercredi sous la pluie.

LES RECETTES DE LA SEMAINE



CHOU-BLANC AU CURRY

Ingrédients (pour 2 personnes) :

1 chou-blanc, 1 cuillère à soupe de curry, 1 oignon, huile d'olive, sel, poivre, piment d'Espelette, 100g de noix de cajou, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de gingembre

Mode préparatoire:

1. Emincer le chou-blanc le faire tremper pendant 1 h dans de l'eau froide. L'égoutter.
2. Dans une poêle faire revenir l'oignon avec l'huile et le curry l'ail et le gingembre et le piment d'Espelette (facultatif).
3. Ajouter le chou blanc, couvrir et laisser en remuant régulièrement toutes les 10 minutes. Ajouter les noix de cajou. C'est prêt !



GALETTE DE POMME DE TERRE AU NAVET BOULE D'OR

Ingrédients (pour 4 portions) :

400 g de pommes de terre, 2 œufs, 400 g de navets, 2 cuillères à soupe de farine, ½ bouquet de persil frais, beurre, noix de muscade, sel, poivre, piment d'espelette

Mode préparatoire:

1. Dans un bol, battez les œufs façon omelette. Émincez les oignons, ciselez le persil et râpez les navets et les pommes de terre pelés en fines lamelles
2. Dans un saladier, ajoutez tous ces ingrédients et 2 pincées de noix de muscade et le piment d'Espelette. Mélangez bien.
3. Façonnez des galettes à la main avec la pâte. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle bien chaude et faites-y dorer les galettes 5 minutes par face.
4. Servez ces galettes en accompagnement d'une viande ou d'un poisson. Ou alors dégustez-les seules assorties de salade verte.

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

L'ACTUALITE DU JARDIN



La neige au jardin !

L'arrivée de la neige jeudi nous a tous surpris et a apporté son lot d'aventures et de relative désorganisation dans la vie du jardin. Si certains d'entre vous ont réussi à se frayer un chemin pour récupérer leur panier le jeudi, la majorité a préféré reporter sa visite au lendemain. Le fonctionnement des bus a été altéré et un système de voiturage couplé à la mise en place d'une navette par le jardin a permis à nos jardiniers de rentrer chez eux jeudi et d'être présent le vendredi matin pour reprendre le travail. Merci à tous !

Comment passer outre l'univers symbolique dans lequel la dame blanche nous a projeté en redessinant magnifiquement notre belle nature ? Tous nos sens n'ont-ils pas été comblés par une telle féérie, au-delà des désagréments inévitables entraînés par son apparition ? Pour les heureux visiteurs du jardin, le site ne vous est-il pas apparu à neuf drapé de son manteau neigeux ? La qualité de silence ne vous invitait-elle pas à une contemplation active ? Comment nier enfin la dimension d'énergie qui a pu nous saisir lorsque marchant au rythme des craquements produits par nos chaussures sur la neige, nous portions notre regard sur les oiseaux dont le vol oblique ouvrait le ciel ?



La récolte de salade au jardin

Un des ateliers de la semaine a porté sur la récolte et la préparation des salades pour vos paniers.

A priori, rien de plus simple qu'une salade et pourtant, derrière ces quelques feuilles, se cache l'étonnante diversité des familles et des types des salades. Il existe 3 grandes catégories de salades. D'abord, les laitues qui s'imposent comme les salades les plus consommées, les chicorées dont les feuilles sont dotées d'une certaine amertume puis les autres salades souvent proposées à la vente en mesclun (ex: mâche, pourpier, cresson).

Dans vos paniers, nous vous invitons cette semaine à savourer les salades du jardin !

[Cliquez ici pour en savoir plus](#)

Appel aux dons

MERCI



Le jardin lance sa campagne de don

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



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 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](#)

