

## FERMETURE POINT DE DEPÔTS

- **Centhée 37** ferme la semaine 35, vous pourrez retirer vos paniers le vendredi à l'**Office de tourisme de Bléré** ( 8 rue J-Jacques Rousseau) de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h30.

-le **foyer St Léger** est fermé les semaines 30, 31, 32, 33, vous pourrez retirer vos paniers le vendredi à la **Maison de la Jeunesse** 10 bis rue Gamard à Joué lès Tours 15h30 à 18h.

-le **centre social des Acacias** d'Amboise est fermé les semaines 32, 33, 34, 35, vos paniers seront livrés le vendredi pendant cette période, à **Millésime** 54 rue Nationale à Amboise de 11h à 19h.

-le **Garage du Centre** de Château Renault, ferme les semaines 33, 34, 35, vos paniers seront livrés le mercredi au **Garage Vergeon** 43 rue Gambetta à Château Renault.

-l'**Audonien** de Saint Ouen les Vignes ferme les semaines 31, 32, 33, vos paniers seront disponibles le jeudi à la mairie de Saint Ouen, 4 place de l'Eglise de 11h à 12h et de 14h à 17h.

-**Samira** ferme les semaines 29 à 34 inclus, et sera relayé par l'**association Courteline** 48 rue Courteline à Tours de 15h à 19h, le vendredi. Il est également possible que votre panier soit déposé à **Artisans du Monde** 67 rue Colbert à Tours, pour cela veuillez nous prévenir au plus vite au 02.47.30.05.56.

-la **Boucherie BLET** ferme les semaines 34 et 35, vos paniers seront déposés à la **BIOCOOP** 6 rue Plaine à Monts, de 16h à 19h

-le **Garage AD** à Monnaie ferme les semaines 32 et 33, vos paniers seront disponibles le jeudi à **Crea'Flor** au 117, rue nationale à Monnaie de 15h45 à 19h

-la **Cordonnerie Paul Bert**, ferme les semaines 32, 33, 34, 35, pendant cette période vos paniers seront déposés chez un particulier, 75 rue Losserland à Tours, vous pourrez les retirer de 15h à 18h.

RAPPEL : REGARDER BIEN VOS ETIQUETTES SUR VOS PANIERS VOUS INFORMANT DU SOLDE DE VOTRE COMPTE  
UN SOLDE A 0 NE SIGNIFIE PAS SUSPENSION AUTOMATIQUE DES LIVRAISONS.  
TOUT PANIER LIVRE SERA DÛ.  
LES JARDINS DE CONTRAT Roucheux 37530 MONTREUIL EN TOURAINE Tél. : 02.47.30.05.56  
Site Internet : [www.iardinsdecontrat.fr](http://www.iardinsdecontrat.fr) eMail : [infos@iardinsdecontrat.fr](mailto:infos@iardinsdecontrat.fr)



# Feuille de Chou 291



COMMISSION EUROPÉENNE  
Fonds social européen



RESEAU COCAGNE

## Semaine

# 32



## CONTENU DU PANIER

AUBERGINE TOMATE COURGETTE  
CONCOMBRE SALADE POIVRON VERT  
TOMATE CERISE

### MODIFICATION DE LIVRAISON POUR LA SEMAINE DU 15 AOUT

**JEUDI MATIN :** St Ouen les Vignes (9h), Centhée 37 (10h), Millésime (10h45), Noizay (11h30), Assad (9h), Courteline (9h15), Boucherie Blet de Monts (9h45), Maison de la Jeunesse de Joué les Tours (10h15), Bar Le Carroy de St Avertin (10h40).

**JEUDI APRES MIDI :** Artisans du Monde (14h), Paul Bert (14h30), TVS (14h45), Coin Nature à Fondettes (15h15), Biocoop Salut Terre (15h45), Crea'Flor à Monnaie (16h15).



**MERCI DE VENIR RECUPERER VOTRE PANIER DANS LA JOURNEE DU JEUDI**

## RECETTE DE LA SEMAINE

### TIAN DE LEGUMES ET AU CHEVRE

**Préparation :** 20 min

**Cuisson :** 35 min

**Ingrédients** (pour 6 personnes) :

- 3 tomates
- 2 pommes de terre
- 1 courgette
- 1 poivron vert
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 1 fromage de chèvre en bûche
- chapelure
- huile d'olive
- basilic

**Préparation :**

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).

Lavez les tomates, le poivron, l'aubergine et la courgette et coupez-les en rondelles.

Pelez, lavez et coupez les pommes de terre et l'oignon en fines rondelles.

Coupez le fromage de chèvre en rondelles.

Dans votre plat à gratin, disposez vos légumes en les alternant avec des rondelles de chèvre.

Arrosez d'huile d'olive, ajoutez le basilic finement haché et saupoudrez de chapelure.

Faites cuire le tout dans votre four environ 35 min.

Vous pouvez rajouter du basilic après cuisson car celui-ci perd de sa saveur à la cuisson.

*Bon appétit...*

## LA VIE DE LA FERME

Bonjour à tous,

Quel bouillonnement à la ferme durant ce printemps et cet été. Il y a eu les hirondelles venues comme chaque année nicher dans les recoins de la ferme...mais il y a eu également de nombreux enfants et adolescents.

En effet, la ferme pédagogique a fait découvrir les joies de la campagne à de nombreux enfants âgés de 1 an à 17 ans. Tous ne venaient pas découvrir la même chose ...mais tous sont repartis des souvenirs plein la tête.

Les plus petits s'émerveillent devant la puissance de nos chevaux : Pacha, Lou et Quimper tandis que d'autres sont très surpris par le cri des ânes !! Mais tous adorent caresser les chats de la ferme. Certains étaient conquis par les initiations torchis avec Bernard : « *Pour une fois que je peux toucher de la « boue » sans me faire gronder !!* ». D'autres enfants vont être surpris par les pieds de concombres, melons et pastèques. En effet, pour beaucoup d'entre eux c'est la première fois qu'ils visitent une exploitation maraîchère. D'autres enfants auront participé aux « travaux » de la ferme : curage des box à lapins, paillage des box à chevaux, construction d'une cabane à poules (cf. *Feuille de chou semaine 30*).

Instituteurs, animateurs, éducateurs...n'hésitez pas à me contacter pour des renseignements concernant les activités de la ferme pédagogique. Je serai ravie de vous faire découvrir la ferme en automne et en hiver.

### ***FETE DE LA COURGE 2008 !!!***

Les Jardins de Contrat sensibilisent un large public sur l'agriculture biologique, l'écoconstruction dans le cadre des activités de la ferme pédagogique. Mais à l'heure actuelle, nos esprits sont à la préparation de la Fête de la courge 2008. Nous avons encore besoins de nombreux bénévoles pour l'organisation, la préparation et le Jour J. N'hésitez pas à nous appeler pour plus de renseignements.

Merci beaucoup et à bientôt...

Emeline

#### **PETITS RAPPELS :**

- Il est très important de venir récupérer son panier **le jour de livraison**. D'une part, il ne faut pas oublier que le(s) gérant(s) de votre point de dépôt sont entièrement bénévoles et nous rendent un grand service ; alors évitons de les encombrer... D'autre part, vous pourrez savourer des légumes frais !!!
- Nous vous remercions également de bien vouloir rapporter vos sacs vides sur vos points de dépôt.