

ABONNEMENT 2009

Nous vous rappelons que vous avez souscrit à un **abonnement par tacite reconduction**. C'est-à-dire : **SANS MANIFESTATION DE VOTRE PART NOUS CONSIDERONS QUE VOUS RECONDUISEZ VOTRE ABONNEMENT POUR L'ANNEE 2009.**

Explications :

JE M'ABONNE POUR L'ANNEE 2009	<ul style="list-style-type: none">● Envoyez votre règlement avant le lundi 5 janvier : - soit un chèque de 216 € (pour 6 mois) ou 432 € (pour 1 an)● Pour ceux qui souhaite passer au prélèvement mensuel (36 € par mois) nous demander une demande de prélèvement● Réglez votre cotisation 2009 de 10 € par chèque (pour les personnes ayant adhéré en septembre, octobre, novembre ou décembre 2008, l'adhésion est valable pour l'année 2009)
JE NE M'ABONNE PAS POUR L'ANNEE 2009	NOUS INFORMER DE VOTRE ARRET PAR TELEPHONE, PAR COURRIER OU PAR MAIL

En espérant que vous continuerez
l'aventure avec nous en 2009...

L'équipe des Jardins

IDEE CADEAU NOEL

HUILE DE CHANVRE DE LA FERME DU ROUCHEUX

Il nous reste en stock des bouteilles d'huile de chanvre... !

Prix : 7,50€ la bouteille de 25cl

La livraison s'effectuera en même temps que votre panier dès réception de votre règlement.

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.jardinsdecontrat.fr eMail : infos@jardinsdecontrat.fr



Feuille de Chou 309



COMMISSION EUROPÉENNE
Fonds social européen



RESEAU COCAGNE

Semaine

50



CONTENU DU PANIER

CAROTTE POIREAU
POMME DE TERRE
CHOU MILAN PANAIS

ABONNEMENT 2009 : REPORTEZ-VOUS AU DOS

**FERMETURE DE L'ASSOCIATION
DU 20 DECEMBRE AU 4 JANVIER
(Pas de livraison de paniers)**



RECETTE DE LA SEMAINE

SOUPE DE PANAIS ET POMMES AU SAFRAN ET AU CUMIN

Ingrédients (pour pers) :

- 1 pincée de safran
- 100 g d'oignons hachés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 800 g de panais épluchés et coupés en morceaux
- 250 g de pommes (Boskoop de préférence) épluchées et coupées en morceaux
- 2 cuillères à café de cumin
- sel, poivre

Préparation :

Mettez le safran dans 2 cuillerées à soupe d'eau chaude. Laissez reposer.

Dans une cocotte, faites suer les oignons dans l'huile d'olive, ajoutez les panais, cuisez encore quelques minutes puis versez 1 litre d'eau.

Cuisez 30 min puis ajoutez les pommes et poursuivez la cuisson 10 min.

Hors du feu, mixez la soupe, ajoutez l'eau safranée, un peu d'eau si le mélange est trop épais, ainsi que le cumin. Salez et poivrez.

Servez la soupe bien chaude.

CHIPS DE PANAIS

Ingrédients :

- 500 g de panais
- 1 bain de friture
- Fleur de sel

Cuisson : 10 min

Faites chauffer votre bain de friture. Pelez et lavez les panais.

Coupez-les en tranches très fines, de préférence avec une mandoline.

Mettez-les sur du papier absorbant ou sur un torchon.

Plongez-les dans votre bain de friture et faites-les cuire environ 6 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.

Saupoudrez de fleur de sel et servez immédiatement.

LA VIE DE LA FERME

Chers adhérents, bonjour !

La fin de l'année n'a jamais été aussi proche... Il est temps pour nous de vous adresser le bilan de cette année 2008 !

En voici la première partie :

L'année 2008 a été principalement marquée par la mise en culture dès Janvier d'une multi-chapelle de 5000 m², notre surface de serre passant ainsi de 1500 m² à 7500 m². Grâce à celle-ci nous avons pu bénéficier de cultures diversifiées et plus précoces. L'utilisation d'un paillage biodégradable à base d'amidon de maïs bio nous a permis de mieux gérer le désherbage et de limiter la concurrence des mauvaises herbes. Le temps de l'automne a facilité la récolte et le stockage des légumes de gardes et nous a permis de compenser le retard pris dans la mise en place au printemps en raison de la pluie. Au cours de l'année 2008, ce sont plus de 60 tonnes de légumes qui vous ont été livrées. D'ailleurs, nous espérons que nos légumes vous ont satisfait tant sur leur qualité gustative que nutritive.

Actuellement, vous êtes plus de 500 familles membres du réseau d'adhérents des Jardins de contrat (soit 100 familles de plus que 2007). De part votre engagement pendant cette année 2008, vous avez permis à 43 personnes de reprendre une activité ou de trouver un premier emploi. Celles-ci ont pu, lors de leur passage à la ferme, travailler leur projet professionnel, être sensibiliser au maraîchage biologique et à la protection de l'environnement. Pour certains, ce fut l'occasion de découvrir l'animation dans le cadre de la ferme pédagogique, et pour d'autres de participer à des chantiers en éco-construction (bilan de ces 2 pôles dans la feuille de chou de la semaine prochaine). En 2008, 21 personnes ont terminé leur contrat et 13 d'entre-elles sont reparties avec un emploi ou une formation qualifiante (4 CDI, 2 CDD + de 6 mois, 3 CDD – de 6 mois, 4 formations qualifiantes).

La semaine prochaine nous céderons la plume à Emeline, Florent et Thomas pour la deuxième partie du bilan de l'année 2008 en direct de notre traditionnelle feuille de chou !