

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 DÙ.

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 311



COMMISSION EUROPÉENNE
Fonds social européen



RESEAU COCAGNE

Semaine

51



CONTENU DU PANIER

CAROTTE NAVET
EPINARD OIGNONS
CELERI RAVE

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

RECETTE SPECIAL NOEL

Consommé de foie gras de canard poêlé, navet confit au Gewurztraminer, crevettes à la citronnelle et gingembre

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients : (4 personnes)

- 500 g de foie gras de canard frais
 - 100 g de crevettes grises entières
 - 2 bâtons de citronnelle
 - 2 branches de céleri
 - 2 carottes
 - 50 g de gingembre
 - 1 litre de fond blanc (= fond de veau)
 - 2 oignons
 - 1 navet
 - 1/2 bouteille de Gewurztraminer
 - quelques pluches de cerfeuil
-
- Peler la carotte, la couper en rondelles.
 - Nettoyer la citronnelle et le céleri et les couper en tronçons pas trop larges.
 - Peler et râper le gingembre.
 - Préparer le fond blanc dans une grande casserole et ajouter les crevettes, la citronnelle, le céleri et le gingembre.
 - Porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement pendant 25 minutes, pour que les ingrédients aient le temps d'infuser le bouillon.
 - Passer. Réserver le bouillon.
 - Éplucher les oignons, les couper et les faire cuire dans une poêle beurrée.
 - Réserver.
 - Couper les navets en fines lamelles, presque en transparence.
 - Dans une sauteuse, porter le Gewurztraminer à ébullition.
 - Ajouter les lamelles de navet, laisser cuire 10 à 15 minutes, puis baisser et laisser réduire le vin jusqu'à ce que les navets soient glacés.
 - Réserver.
 - Couper le foie en gros cubes et les poêler doucement.
 - Ajouter les navets glacés et les oignons nouveaux.
 - Servir dans un bol, verser le bouillon de crevettes chaud et décorer avec le cerfeuil.

BONNES FETES DE FIN D'ANNEE !!!!

LA VIE DE LA FERME

Il y a eu de l'animation à la ferme en 2008 !

En effet, 8 groupes du secteur de l'handicap sont restés fidèles aux activités de la ferme : l'UES de Joué-lès-Tours, le foyer de la Bellangerie à Vouvray, le foyer Espoir de Vendôme, le foyer des Hermites, le foyer Vaufoynard de Vouvray et le foyer DEFI de Montoire sur le Loir. Par tous les temps les groupes viennent à l'année et participent de façon active aux travaux de la ferme : soins aux animaux, maraîchage, confection de vos paniers... : ceci représente plus de 200 séances sur l'année !

La ferme pédagogique accueille également les classes (de la maternelle au lycée), centres de loisirs, centres sociaux... Durant l'année 2008, nous avons accueillis presque 900 enfants, adolescents et adultes ! Les groupes restaient à la ferme pour des séances d'une demi-journée à 5 jours : le temps pour certains de découvrir le maraîchage biologique, la vie dans une ferme, les animaux de la ferme, les agromatériaux.

Avec tout ce monde venu à la ferme, certains salariés ont participé durant l'année 2008 à leur accueil comme : Jennifer, Aurélien, Philippe, Patrick.G, Marjorie, Moulka, Frédéric, Mrrati, Bernard, Michèle, Patrick.Z. Mais c'est également l'ensemble des salariés qui s'est rendu disponible afin de répondre aux questions les plus inattendues !!!

EMELINE

Et l'éco-construction...

2008 restera dans l'histoire des Jardins de Contrat l'année des tous premiers chantiers d'éco-construction à l'extérieur. Chargé de sacs de chaux et de ballots de chanvre, notre valeureux J5 s'est vu transformé cette année en un véritable camion de chantier digne de ce nom. A bord, une équipe motivée qui est intervenue principalement sur la mise en œuvre de chanvre en isolation. A Mettray, c'est près de 150 m² de rampants que nous avons isolés avec la technique du banchage chaux-chanvre. A Neuillé, nous sommes intervenus sur du remplissage de colombages sur une maison en rénovation (...) Notre ferme a également été rajeunie par notre équipe « d'éco-constructeurs » : nouvelle façade isolée en chanvre, nouvelle toiture en bardeaux de châtaigniers, colombages remplis de chanvre... Toutes nos techniques sont visibles dans notre hangar agricole transformé en divers ateliers d'expérimentation et de construction d'éco-produits. Désormais, truilles, bétonnières et taloches sont au repos forcé pendant 2 semaines et reprendront du service pour la nouvelle année 2009.

Les « éco-constructeurs »