

**Formation à la Ferme du Roucheux**  
**Le Vendredi 26 mars 2010 :**  
**Réussir son potager en temps et en heure**

Pour réussir son potager, il est important de s'y préparer à l'avance !  
De fait, la date à laquelle les légumes ont été plantés a une grande influence sur la qualité gustative et quantitative de la récolte future.  
C'est pour cela que le 26 mars, Franck Lamontagne, responsable de la production maraîchère depuis 7 ans aux Jardins de Contrat vous guidera dans la mise en place de votre planning de production de légumes.

**Programme de formation :**

**Organisation du planning de production de légumes :**

- ✓ Quelles sont les périodes de plantation de chaque légume ?
- ✓ Quelles sont les dates butoirs à connaître ?
- ✓ Comment échelonner sa récolte dans le temps ?

**Formations à venir :**  
Plâtrerie, insufflation de ouate, maçonnerie traditionnelle, mise en œuvre du chanvre,...

**Tarifs :**  
→ Demandeurs d'emploi, étudiants : 40 €  
→ Particuliers : 60 €

**Pour l'inscription contacter**  
**Élise MAUTOUCHET au 02 47 23 27 81**  
**ou par E-mail à [roucheux.developpement@gmail.com](mailto:roucheux.developpement@gmail.com)**  
**Réponse à rendre avant le 19 mars**



# Feuille de Chou 368



## Semaine 10

### Contenu du panier

- POMME D'OR
- POURPIER
- CELERI RAVE
- NAVET
- EPINARD

### **SUSPENSION PRINTANIÈRE DES PANIERS SEMAINE 14** **(du 5 au 11 avril 2010)**

**Nous ne confectionnerons ni livrerons de paniers durant cette semaine comme prévu dans l'abonnement annuel.**

*L'abonnement annuel prévoit 48 paniers à l'année, soit 2 semaines de suspension au printemps et 2 semaines à Noël.*

EXCEPTIONNELLEMENT CETTE ANNEE, UNE SEULE SEMAINE DE SUSPENSION AU PRINTEMPS ETANT DONNE L'ABSENCE DE LIVRAISON LA PREMIERE SEMAINE DE JANVIER DUE AUX INTEMPERIES.

# COTISATION 2010

## **Pensez à régler votre cotisation 2010 SVP !!!**

Nous vous rappelons que celle-ci n'est pas prélevée mais doit être réglée par chèque (à l'ordre des Jardins de Contrat). Nous vous remercions de nous retourner au plus vite votre règlement de 10 EUROS.

## *Recette de la semaine*

### SALADE DE CELERI AUX NOIX ET SAUCE CITRONNEE

#### Ingrédients :

- 1/2 céleri rave
- 1 citron
- 200 g de cerneaux de noix

#### Pour la sauce vinaigrette :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à s de moutarde
- le jus de 2 ou 3 citrons verts
- 25 cl d'huile d'olive
- sel, poivre

#### Préparation :

- Presser le jus d'un citron et le réserver.
- Eplucher le céleri, le râper et l'arroser immédiatement du jus de citron afin d'éviter qu'il ne noircisse. Concasser la moitié des noix et les mêler au céleri.
- Préparer ensuite la sauce en mélangeant dans un bol l'huile, le jaune d'œuf et la moutarde. Bien battre le tout puis ajouter le jus de 2 ou 3 citrons verts pressés puis rectifier l'assaisonnement.
- Napper le mélange céleri/noix de sauce moutardée au citron vert, puis parsemer du reste des noix.

## *La Vie de la Ferme*

Chers adhérents, bonjour !

Dans le cadre de la semaine du développement durable, les Jardins de Contrat, Contruire'Eco et Roucheux Développement organisent 2 journées Portes Ouvertes :

**le vendredi 2 et le mercredi 7 avril 2010  
de 8h00 à 12h30 et de 13h30 à 16h00**

Diverses animations axées sur le maraîchage biologique et l'éco construction seront proposées :

- Visite du jardin
- Démonstration de traction animale (uniquement le vendredi)
- Visite de l'atelier de fabrication de briques en terre crue, de briques de chanvre et de bardeaux
- Activité de sensibilisation autour d'une maquette de maison bioclimatique
- Animation au sein du jardin pédagogique

Nous vous invitons vivement à venir sur le site du Roucheux lors de ces 2 journées. Ce sera l'occasion de voir où poussent vos légumes et de rencontrer les maraîchers qui les cultivent !

A bientôt et bonne semaine à tous !

LES JARDINS DE CONTRAT « Roucheux »  
37530 MONTREUIL EN TOURAINE  
Tél. : 02.47.30.05.56  
Site Internet : [www.jardinsdecontrat.fr](http://www.jardinsdecontrat.fr)  
eMail : [infos@jardinsdecontrat.fr](mailto:infos@jardinsdecontrat.fr)