



RESEAU COCCAGNE



Feuille de Chou 376

Semaine 19



Contenu du panier

CHOU RAVE

BETTERAVE

COURGETTE

POMME DE TERRE NOUVELLE

Recette de la semaine

TIAN DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES

Ingrédients :

- 1 kilo de pommes de terre
- 4 oignons
- 4 courgettes
- 3 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel et poivre
- comté râpé

Préparation :

- Eplucher puis découper en tranches très fines les pommes de terre, les oignons, l'ail et les courgettes.
- Dans un plat à gratin huilé, verser le mélange pommes de terre, ail et oignons, saler, poivrer, aromatiser et verser un peu d'huile d'olive.
- Par-dessus, disposer les courgettes, aromatiser à nouveau, et couvrir de comté râpé, et d'huile d'olive.
- Cuire à four moyen 200°C pendant 30 mn.

LES JARDINS DE CONTRAT « Roucheux »

37530 MONTREUIL EN TOURAINE

Tél. : 02.47.30.05.56

Site Internet : www.jardinsdecontrat.fr eMail : infos@jardinsdecontrat.fr

La Fête de la Courge fête ses 10 ans!!!

Voilà déjà 11 ans que la fête de la Courge est née! Tout a commencé en 1999, avec Claude Richer, maraîcher bio, et les Jardins de Contrat qui ont initié l'organisation d'une journée autour de l'agriculture biologique avec la courge comme fil conducteur. De fête en fête, cet évènement s'est étoffé pour devenir aujourd'hui une véritable manifestation agri-culturelle reconnue sur le territoire.

Lors de cette journée, de nombreuses animations sont proposées : musique, théâtre de rue, village associatif autour de l'artisanat, le commerce équitable, l'économie solidaire et l'éco-construction, marché biologique, conférences, animations pédagogiques, repas bio à base de courges,... En 2008, cet évènement a rassemblé plus de 3500 visiteurs.

Après une pause en 2009, l'équipe des Jardins de Contrat se mobilise de nouveau pour organiser la 10^{ème} Edition de la Fête de la Courge et embarque avec elle les 2 nouvelles associations de la ferme du Roucheux (Construire'éco et Roucheux Développement). Un nouveau collectif pour une nouvelle édition !!!

Même rituel que les années précédentes, la manifestation aura lieu le 2^{ème} week-end de septembre (le beau temps est toujours au rendez-vous), soit le **dimanche 12 septembre 2010**.

Cette année encore, nous vous proposons de participer à l'organisation de cette journée (montage des stands, confection et service des repas, décoration du site, tenue du bar, animation enfants,...). Outre l'aspect organisationnel, la préparation reste pour nous un moyen de vous rencontrer de façon conviviale et festive ! Vous pouvez d'ores et déjà nous contacter pour nous faire part de votre envie de nous aider et d'apporter vos compétences diverses et variées.

Nous vous apporterons plus de détails dans les mois qui suivent !

En attendant, portez-vous bien et que la courge soit en vous !!!

Le collectif du Roucheux

A l'affiche

« SOLUTIONS LOCALES POUR UN DESORDRE GLOBAL »

Si vous n'avez pas encore eu l'occasion de voir ce film, rendez-vous

LE 26 MAI 2010 AU CINEMA D'AMBOISE A 20H30.

La séance sera animée par la réalisatrice Coline Serreau et Philippe Desbrosses (Dr en Sciences de l'Environnement).

D'autres séances sont programmées au cinéma de **Château-Renault le jeudi 20, samedi 22, dimanche 23 et lundi 24 mai.**

Cf : Feuille de chou n° 372 ou www.solutionslocales-lefilm.com. Ce site s'inscrit dans le prolongement du film, il encourage et accompagne celles et ceux qui souhaitent s'informer, agir...

