



Jardin de Cocagne
Rue Romaine – Lhopiteau 28150 Voves
Carole : 02 37 99 51 61
Jean-Luc : 07 86 00 46 33

Site internet : www.jardinsolibio.fr

Email : solibiovoves@orange.fr

Soli-Bio est producteur de légumes bio, et revendeur de légumes bio, ou en conversion, d'origine française

Pour les légumes produits sur le jardin, le n° de licence ECOCERT est le : 28/109688/60136

L'idée Recette

Petits tiens de poireaux et patates douces

Pour 4 personnes :

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 1 gousse de ail
- 4 œufs
- 500 g de patate douce
- 1 briquette de crème liquide entière ou légère
- 2 poireaux
- 50 g de beurre
- Poivre Sel
- 1 cuillère de huile
- 250 g de feta émietée fraîche

Préparation :

Faire cuire les patates douces épluchées et coupées en petits dés à la vapeur.

Faire revenir les poireaux émincés finement dans les deux tiers du beurre et l'huile pendant 10 minutes à feu modéré, puis rajouter la gousse d'ail pillée cuire encore 1 minute.

Feu éteint rajouter les patates douces égouttées et la feta aux poireaux. Les répartir dans des petits moules beurrés .

Battre les œufs, avec 1 briquette de crème, saler et poivrer. Répartir dans les moules.

Faire cuire pendant 35 à 40 minutes à four préchauffé à thermostat 4.

Laisser un peu refroidir hors du four, démouler et servir avec une salade ou en accompagnement de viandes et légumes.

Panier du Mardi 31 octobre

(Sous réserve de changement de dernière minute)

Panier à 11, 30 €

- Radis noir : 1.36€
- Courge musquée de Provence : 2.91€
- Chou de pontoise : 2.72€
- Poireaux : 2.02€
- Tomates : 1.53€

Panier à 16, 30 €

- Patate Douce: 3.26€
- Courge musquée de Provence : 3.88€
- Chou de pontoise : 2.72€
- Poireaux : 2.89€
- Navets : 3.06€

ACTUALITÉS DU JARDIN

Nous avons de bonnes nouvelles concernant le financement de l'équipement de notre forage.

Pour mémoire, nous avons connu de nombreux problèmes en matière d'irrigation. Nous devons impérativement devenir indépendants en la matière. Depuis la création du jardin, nous bénéficions d'une partie du quota d'eau de notre voisin Damien Leroy, qui nous avait autorisés à installer notre pompe dans son forage.

Cet arrangement n'est plus possible. Depuis mai 2016, nous avons engagé les démarches pour être reconnus comme irrigant indépendant, avec un quota dédié. Les opérations de forage qui ont suivi ont été fort coûteuses et décevantes. Même en creusant jusqu'à 60 mètres et en tentant un deuxième essai à un autre endroit, nous n'avons obtenu que 6m3/heure, contre 25 attendus et réalistes selon l'étude hydrogéologique effectuée. Ce maigre résultat est d'autant plus surprenant que le forage de Damien, tout proche, débite plus de 80 m3/heure.... Cerise sur le gâteau, le forage de 6 m3 nous a coûté 2,5 fois plus cher que prévu.

Nous avons décidé de valoriser ce maigre débit plutôt que relancer les démarches pour un nouveau forage sans plus de garantie que le premier.

Nous envisageons de pomper nos 6m3 24 heure/ 24 pour alimenter une citerne de stockage de 300 m3, avec une pompe de reprise permettant d'irriguer au bon débit. Le coût, un peu moins de 37 000 € ! Nous avons la réponse de deux financeurs sollicités, l'Etat et la Mutualité sociale Agricole : il nous manque seulement, à ce jour, 5 000 € !

Pour les trouver, nous allons solliciter un financement participatif. Si vous avez une expérience en la matière, nous sommes preneurs. Par la suite, nous aurons aussi besoin de vous pour relayer l'information. Les réseaux sociaux sont indispensables pour la réussite de ce type de démarches. Nous allons constituer un groupe de travail au sein du Conseil d'Administration pour préparer le dossier. N'hésitez pas à nous rejoindre !

Claire Genova
07 86 00 46 31

Le panier de la semaine prochaine
Patates douce, panais, radis noir,
pomme, salade, chou chinois, chou
kale, carottes.

(Sous réserve de changement de