



# L'actu du jardin des possibles



Même si les journées d'automne se font plus courtes, le travail au jardin ne manque pas ! C'est le **moment idéal** pour **protéger votre jardin** avant l'hiver et préparer sa renaissance au printemps.

Pour le protéger, n'oubliez pas de **pailler votre sol**. Cela permettra **de garder une certaine chaleur** de votre sol et **diminuer les risques futurs de gel**.

## Les fruits et légumes de NOVEMBRE :

- Échalotte
- Endive
- Épinard
- Oignon
- Poireau
- Potiron
- Châtaigne
- Citron vert
- Citron jaune
- Clémentine
- Pomme
- Poire
- Marron



### Retour sur activité :



Sur les parcelles du 22 nous avons planté : cresson, fenouil, coriandre, persil, mâche, moutarde japonaise et de la roquette. Encore un peu de patience.

C'est le moment de récolte !

Dès la semaine prochaine, vous pouvez commencer à vous servir dans la parcelle du 16, vous avez de la menthe- poivrée et de l'estragon.



## Conférence sur le maraichage biologique

Grand débat !  
venez papoter, échanger et partager autour de ce sujet.  
Venez nombreux le **mardi 19 novembre de 18h00 à 20h00** avec notre maraîcher Jérôme au 22 allée Albert Thomas.



### Idée culinaire :

#### Salade de roquette au parmesan et pignons

Pour 4 personnes

375 g de roquette



1.5 morceau de Parmesan de 50 g



pignons ou noix à volonté



#### ÉTAPE 1

Nettoyer la roquette. Y ajouter dans un saladier des lamelles de parmesan (faciles à faire avec un économètre). Mettre des pignons ou des noix.

#### ÉTAPE 2

Arroser d'une vinaigrette classique faite avec du vinaigre balsamique.

#### ÉTAPE 3

En été, on peut rajouter des lamelles de melon, c'est délicieux.

