



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Cette semaine, l'Edito va me permettre de vous parler d'une culture très particulière de Terre Solidaire.

En effet, nous avons décidé, il y a bien des années, de semer les prémices de la CULTURE DE L'OUVERTURE.

Quelques cheveux blancs plus tard, quels en sont les effets, les résultats ?

Pour commencer, les Salariés en Insertion et les Maraîchers cultivent les légumes. Force est de constater qu'ils s'y prennent comme des chefs.

En effet, Terre Solidaire est un des seuls Jardins du Réseau Cocagne, à ne pas acheter de légumes pour ensuite les mettre dans vos paniers.

Floriane, la Chargée d'Insertion de l'ACI, est, quant à elle, responsable de la culture des projets. Et ce n'est pas une mince affaire. Les projets, en réalité, se déclinent en projet individuel de vie, en projet professionnel ou encore en projet de formation.

Vous pouvez suivre l'évolution de ses cultures, dans les articles qu'elle vous propose dans la feuille de Chou.

Marie-Claude, bien secondée par Christiane, a une fonction polyvalente à Terre Solidaire : elle cultive le lien. Il est difficile à entretenir. Il faut veiller sur lui pour qu'il soit efficace, performant, agréable... Chaque jour, elle fait son maximum pour que les adhérents, les partenaires, nos divers interlocuteurs puissent voir en Terre Solidaire, une association solide et professionnelle.

La CULTURE DE L'OUVERTURE, c'est aussi l'ouverture aux autres. Tous les jours, nous pouvons dire que cette culture est arrosée, nourrie.

Comment ?

C'est Simonne et Christelle qui en sont les principales actrices.

Toutes les deux, œuvrent au CHRS et Myriam, la chef de service, leur permet d'offrir, à Terre Solidaire, une ouverture aux autres.

A chaque pause de 10h, elles ont préparé, avec des résidents du CHRS, une pause variée. C'est l'occasion, autour de la table, d'une part de profiter d'une collation, et d'autre part d'échanger dans un climat convivial.

La CULTURE DE L'OUVERTURE, c'est aussi l'ouverture aux écoles, crèches – haltes garderies par le biais de visites sur le jardin. L'ouverture aux associations, centre de formation via l'accueil de stagiaires.

Terre Solidaire essaie, tant que faire ce peut, de travailler en symbiose avec son environnement.

Les récoltes ne sont pas mauvaises du tout. Cependant, comme le cerveau ne retient que les aspects positifs, nous terminerons par une envie de récoltes fructueuses.

Je vous laisse sur une note d'humour : il y a une OUVERTURE que nous gardions pour fin. Elle fait tout autant partie que les autres de notre CULTURE DE L'OUVERTURE : c'est l'ouverture des serres pendant ces grandes chaleurs.

A tous, je vous souhaite une semaine pleine de bonnes choses et nous nous retrouverons la semaine prochaine avant une rencontre pour l'OUVERTURE DES PORTES le 19 septembre

Véronique, Coordinatrice

## Votre panier

Pour une part

2 kg	Tomates
1 kg	Haricots
1 kg	Aubergines
3	Fenouils
1	Salade
1	Bouquet de persil

## La Recette de la semaine

### Tarte aux fenouils et tomates

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

#### Ingrédients (1 tarte) :

- 1 gros fenouil
- 2 tomates
- 1 rouleau de pâte brisée
- 2 œufs
- 1 pot de crème liquide
- sel, poivre
- gruyère facultatif

#### Préparation :

Laver le fenouil et les tomates. Les couper en morceaux et faire blanchir, le fenouil 20 mn environ. Une fois le temps écoulé, l'égoutter. Faire revenir le fenouil et les tomates avec un peu d'huile d'olive, et les assaisonner. Cuire environ 5 mn. Préparer dans un bol, les 2 œufs avec la crème liquide et le gruyère (facultatif) et assaisonner. Étaler votre pâte dans un plat beurré, la faire cuire 10 mn à 190°C, la sortir du four, mettre le fenouil et les tomates puis la préparation. Enfourner jusqu'à ce que la tarte soit dorée.



**INFORMATION** : la livraison du vendredi 15 août est avancée au jeudi 14 août



## Coin des Maraîchers

Vous l'aurez sans doute remarqué le climat nous joue de vilains tours en ce mois de juillet, en effet outre les températures en dents de scie, il est tombé plus de 100 mm d'eau. Plutôt un bel arrosage !!!

Les cultures de pleins champs telles que les courgettes ou les tomates s'en ressentent.

Une mauvaise formation des fruits pour les courgettes, et pour les tomates, une explosion des maladies cryptogamiques ainsi que l'apparition de fruits fendus pour ces dernières.

Bref 2014 n'est pas une année à mettre une tomate dehors !!

La pluviométrie excessive nous complique la tâche, notamment pour les plantations, en effet les sols saturés en eau ne réagissent pas bien au passage des outils de préparation du sol. Il nous faut nous adapter et trouver des solutions. Après observation, nous décidons de planter le rutabaga ainsi que la deuxième série de courgette à la place des premiers oignons récoltés. Ainsi sous le paillage de la culture précédente la terre est légèrement moins saturée en eau, ouf les plantations peuvent suivre leur cours !

Ces dernières semaines nous ont permis de récolter l'ensemble de l'ail, des pommes de terre nouvelles, des échalotes, et une première partie des oignons jaunes.

La récolte des tomates commence à monter en puissance avec pas moins de 500 kg récoltés cette semaine !

La fastidieuse tâche de désherbage poursuit son cours avec de nombreuses planches et allées désherbées malgré la pluie !

Bérenger, Encadrant maraîcher

### Réponses des mots croisés de la semaine 29 :

- |      |             |      |            |
|------|-------------|------|------------|
| 1 :  | RECOLTES    | 11 : | TRACTEUR   |
| 2 :  | AUBERGINES  | 12 : | DESHERBAGE |
| 3 :  | RATATOUILLE | 13 : | JARDINIERS |
| 4 :  | BINETTE     | 14 : | PERSIL     |
| 5 :  | TRAVAIL     | 15 : | PELLE      |
| 6 :  | CHANTIER    | 16 : | LEGUMES    |
| 7 :  | BATAVIA     | 17 : | COURGES    |
| 8 :  | HARICOTS    | 18 : | SEMIS      |
| 9 :  | REPAS       | 19 : | AIL        |
| 10 : | OIGNONS     | 20 : | TOMATES    |



Les belles tomates de vos paniers, prêtes à être dégustées

Nous vous rappelons de ne pas reporter vos paniers plus de 3 semaines consécutives, pensez à vos amis ou voisins qui seraient heureux de disposer de vos beaux légumes pendant votre absence. Les reports sont à demander avant le dimanche Merci.