Terre Solidaire

Ensemble, cultivons la solidarité

Vendredi 8 août 2014

Semaine 32

La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Juillet bien arrosé, paniers joliment constitués.

Avez-vous déjà remarqué que la composition des paniers (part et demi-part) est faite de manière à ce que chaque adhérent puisse être satisfait ?

Satisfait quant au prix : si vous alliez dans un magasin chercher des légumes bio, la somme déboursée serait supérieure.

Claire, bénévole, vient régulièrement calculer la valorisation des paniers. Nous constatons avec plaisir que les paniers fournis ont un coût légèrement supérieur aux prix payés.

C'est un véritable plaisir car, d'une part, cela vise à vous satisfaire ; d'autre part, cela signifie aussi que les maraîchers et jardiniers produisent suffisamment.

Je vous rappelle que Terre Solidaire est un des seuls jardins en France à ne pas faire d'achat/revente de légumes.

Une analyse, un peu moins positive : les paniers pourraient être à leur juste valeur, si nous avions plus d'adhérents.

Bien qu'il soit fort agréable d'avoir de beaux et gros paniers, il serait judicieux que nous nous penchions sur notre communication.

Comment faire pour attirer de nouveaux adhérents ?

Si vous avez des idées, n'hésitez surtout pas à nous en faire part (coordination@terre-solidaire.fr) car il faut vraiment que nous soyons plus nombreux.

En attendant, je vous invite tous à en parler autour de vous et je vous souhaite de passer une bonne semaine.

Véronique, Coordinatrice

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

Votre panier

Pour 1/2 part

2 kg	Tomates
0.6 kg	Courgettes
0.5 kg	Pommes de terre
0.6 kg	Aubergines
2	Salades
1	Bouquet de persil

La Recette de la semaine

Gratin de Pommes de terre et de tomates

Préparation 30 mn - cuisson : 60 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons jaunes finement émincés
- 1 kg de pommes de terre, épluchées et coupées en tranches fines + 450 g de tomates fraîches coupées en tranches avec leur jus
- 115 g de parmesan frais râpé
- sel, poivre basilic- 50 ml d'eau

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C. Huilez généreusement un grand plat à gratin. Disposez une couche d'oignon au fond du plat, puis une couche de pommes de terre et de tomates. Arrosez avec un peu d'huile et saupoudrez de parmesan. Salez et poivrez. Répétez l'opération tant qu'il reste des légumes, en terminant par une couche de pommes de terre et de tomates entrecroisées. Ciselez les feuilles de basilic et dispersez-les dans les légumes sur le dessus, saupoudrez le tout de parmesan et arrosez avec un filet d'huile d'olive. Versez l'eau sur le gratin et faites cuire au fou pendant 1 h. Si le dessus commence à roussir, couvrez le plat avec du papier aluminium. Servir très chaud.

Recette Marmiton

Carmintran - 73800 PLANAISE / 04 79 84 41 23 - Fax : 04 79 84 41 48
secretariat@terre-solidaire.fr / N° SIRET : 422 684 480 000 29
INSERTION PAR LE MARAICHAGE

Coin des Maraîchers

Nous voici début août, période de grands chassés-croisés entre les vacanciers. Au sein de Terre Solidaire, c'est la période du chassé-croisé entre les salariés permanents. Même en vacances, Rodrigue pense à Terre Solidaire et nous fait parvenir à l'intention de toutes et tous une carte postale !

Le gros chantier de ce début de mois est la récolte des oignons qu'il faut mettre à l'abri pour le séchage. La quantité récoltée est telle qu'il nous faut pousser les murs pour les stocker !

En parallèle les opérations de désherbage doivent continuer avec les planches de radis noirs, de navets à désherber et fertiliser et pour finir à protéger contre les ravageurs et ce, à l'aide d'un filet de protection.

Le plus redouté d'entre eux est l'Altise des Crucifères. Ce petit coléoptère sauteur crée des ravages au niveau des feuilles des espèces de la famille des crucifères (chou, navet, radis). Les plants y sont particulièrement sensibles au stade juvénile, car les premières feuilles criblées de trous minuscules pouvant entrainer la mort de la plante.

Il faut donc ouvrir grand les yeux en inspectant les cultures régulièrement tout au long de leur cycle pour être en mesure de pouvoir réagir à temps.

Un manque de vigilance et c'est une culture qui peut être perdue.

Dans le même temps, la récolte des tomates sous serre continue et semble s'être stabilisée.

Nous attendons avec impatience l'entrée en production des derniers pieds de courgettes et concombres plantés il y a environ 1 mois qui garniront sous peu vos paniers !

Bérenger, encadrant maraîcher

Myriam récolte les tomates cerises Black Cherry et Michel essuie soigneusement les belles tomates de vos paniers

Proposition pour jeudi 14 août

Les tomates arrivent à maturité en grande quantité !

Nous pouvons vous préparer des caissettes de 5 kg au prix de 10 €, à prendre de 13H à 18 H à Planaise

Pour faciliter l'organisation, merci de passer commande avant mardi midi, par mail ou téléphone :

secretariat@terre-solidaire.fr ou 04.79.84.41.23.

Règlement sur place