



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Semaine de rentrée pour les uns et les autres. Retour sur les bancs de l'école, reprise du travail, fin de l'été, fin des vacances.

Vivent les nouveautés.

Lorsque septembre arrive, c'est quasi la fin de la campagne 2013/2014. Le temps est venu de faire les premiers bilans.

Si le début du printemps a été plutôt clément, ce fut ensuite la pluie qui fut longtemps la compagne des jardiniers.

Néanmoins, le premier constat est que les paniers ont été, et continueront à être bien chargés.

Les tomates, parfois écrasées, et nous nous en excusons, ont régalé nombre d'entre vous. Merci pour les charmants commentaires.

Cela nous conduit tout naturellement à vous rappeler que le

Vendredi 19 septembre
De 14h à 18h
aura lieu, à Planaise,
la journée
PANIERES au JARDIN
MARCHÉ – PORTE OUVERTE

Nous vous y attendons nombreux. Pour fêter les 15 ans de Terre Solidaire, nous organisons un marché.

Nous avons, pour l'occasion, invité d'autres producteurs. Vous pourrez faire vos emplettes.

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour une 1/2 part

0.8 kg	Tomates
1 kg	Courgettes
1	Concombre
1	Salade
1	Bouquet de persil
0.6 kg	Haricots verts
1	poivron

La Recette de la semaine

Gâteau de courgettes et de tomates

Préparation : 20 mn, cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 oignons + 2 gousses d'ail
- 6 belles tomates
- 5 courgettes moyennes
- 1 sachet de gruyère râpé
- 3 œufs entiers, chapelure, persil

Préparation de la recette :

Faire dorer les oignons et les gousses d'ail dans une sauteuse. Peler les tomates (les mettre 30 secondes dans l'eau bouillante pour décoller la peau) et les écraser à la fourchette. Ajouter les tomates écrasées dans la sauteuse. Ajouter du persil, du sel et du poivre. Couper les courgettes en rondelles fines. Faire dorer ces rondelles dans un peu d'huile d'olive dans une autre poêle (s'y prendre en plusieurs fois). Retirer la préparation à la tomate du feu et y verser les œufs préalablement battus. Dans un plat à gratin, mettre une couche de courgettes, une couche de tomates, du gruyère râpé et ça deux fois de suite. Parsemer le dessus de chapelure. Mettre à four chaud (200°C) 25/30 mn environ (recette Marmiton)



Le 19 septembre de 14 à 18 h,
journée paniers au jardin,
 votre panier sera disponible sur
 le dépôt de Planaise
 (salle ouverte jusqu'à dimanche)



Coin des Maraîchers

La chaleur et le beau temps qui nous ont tant manqué cet été sont enfin là. C'est une bonne chose car beaucoup de nos légumes ont souffert d'un manque de chaleur, c'est le cas des céleris raves, des carottes, des panais, bref des légumes racines. Avec la chaleur qui est revenue et l'augmentation de nos fréquences d'arrosage, nous espérons leur croissance, afin qu'ils soient beaux, dans vos paniers hivernaux. Les légumes racines ne sont pas les seuls à accuser un retard, c'est le cas également des chicorées pain de sucre. Elles ont été plantées la 2^{ème} quinzaine d'août, ce qui est un peu tard par rapport à notre planning habituel, donc nous ne savons pas si elles vont arriver à maturité. J'entends déjà certains adhérents se réjouir de cette nouvelle, tant leur amour pour la pain de sucre est « amer ». Mais sachez, chers adhérents, qu'amertume bien accommodée amène une autre saveur au panel déjà expert de votre palais.

La récolte des pommes de terre bat son plein à Terre Solidaire. Il reste 6 lignes à ramasser à la Chavanne et autant à Planaise. La récolte cette année a pu être mécanisée, grâce au minutieux travail de débroussaillage effectué par Nordine. Nous pouvons donc utiliser la grosse arracheuse qui sort et range les pommes de terre en ligne, inutile de gratter la terre afin de chercher les tubercules cachés sous le sillon. Le travail est facilité !

S'agissant de la qualité de la récolte, on peut dire d'ores et déjà que la pluie de la fin juillet et du début août ont altéré la capacité des tubercules à se conserver. En effet, nous observons déjà des dégâts, alors que nous ne sommes qu'à 15 jours de stockage. Certaines variétés ont mieux résisté que d'autres. C'est la Désirée qui a le plus souffert. Donc, nous devons cet hiver procéder à du triage. Mais ce problème de conservation ne va pas nous faire boudier notre plaisir, car les rendements sont très bons. Pour vous donner un exemple, nous venons déjà de stocker dans la cave de M. Decouz, l'équivalent de 6.5 tonnes, ce qui correspond à environ 1 kg de pommes de terre pour les ½ parts et 2 kgs, pour les parts pleines, de la mi-octobre, jusqu'au mois d'avril.

Nous sommes également en train de mettre en place les cultures de la fin d'automne : la mâche, les scaroles, les épinards. Nous avons également commencé à nettoyer le jardin, afin de vous recevoir dans les meilleures conditions possible le 19 septembre, jour des paniers au jardin et des 15 ans de Terre Solidaire. Donc, vous le voyez, le travail ne manque pas, mais avec le retour du beau temps, c'est un réel plaisir.

Rodrigue, encadrant maraîcher

Réponses aux mots croisés de la semaine 33 – (vous pouvez retrouver les feuilles de chou sur notre site internet)

