



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

La communication est un élément indispensable au bon fonctionnement des entreprises. Le lien qu'elle permet de tisser favorise les actions de qualité.

Pour suivre Jean-Luc LAGARDERE (patron de presse) « La communication est une science difficile ; Ce n'est pas une science exacte ; Ca s'apprend et ça se cultive ; je me suis interrogée sur le lien qui existe entre les adhérents et l'association Terre Solidaire.

La journée du 19 Septembre 2014, journée porte ouverte a porté ses fruits. Le Conseil d'Administration de Terre Solidaire avait souhaité apporter des fruits bio et locaux dans les paniers. Nous avons alors commencé à travailler avec une ferme près de Pontcharra.

Cependant, l'an passé ne fut pas une année propice aux récoltes abondantes. Nous venions de commencer l'aventure fruits lorsque la productrice nous a informé ne plus pouvoir livrer. Nous nous sommes alors tournés vers une plateforme bio de la Drôme.

Vous avez alors pu trouver des fruits bio certes, mais pas toujours locaux dans vos paniers. Nombre d'entre vous a fait remonter une insatisfaction par rapport à ce choix.

Puisque de nos erreurs, il faut apprendre, j'ai appris.

A compter de cette semaine, les paniers de fruits seront composés de pommes et de poires. Ces fruits sont produits près d'Albertville.

En effet, c'est la ferme du Côteau à Tournon, qui a accepté de travailler avec Terre solidaire.

Xavier TORNIER en est le producteur. Chaque semaine, des salariés en insertion iront dans son exploitation pour retirer pommes et poires de diverses variétés pour que les week-ends de nos adhérents soient emplis de saveurs savoyardes.

Je vous souhaite à tous de belles découvertes gustatives.

Véronique, Coordinatrice

## Votre panier

Pour une part

- 1 Kg Blettes
- 1.5 Kg Tomates
- 2 Kg Pommes de Terre
- 1 Kg Aubergines
- 1 Chicorée frisée
- 1 Bouquet de Persil

## La Recette de la semaine

### Gratin de blettes

Pour 5 personnes

Préparation : 25 mn Cuisson : 30 mn

- 2 bottes de blettes
- 2 gousses d'ail
- 3 œufs
- 15 cl de lait
- Gruyère râpé
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Lavez et épluchez les blettes : mettez de côté les parties vertes, coupez les tiges blanches en petits morceaux.

Mettez-les tiges à cuire à la vapeur.

Pendant ce temps, faites revenir dans un peu d'huile d'olive, à la poêle, deux gousses d'ail et les feuilles vertes.

Préchauffez votre four à 180°

Battez les œufs dans un bol, ajoutez-y le lait.

Verser dans la poêle avec le vert des blettes, remuez bien.

Ajoutez ensuite les parties blanches cuites à l'eau et égouttées.

Mélangez le tout, salez, poivrez et râpez une noix de muscade.

Beurrez un four à gratin et versez votre mélange.

Ajoutez le beurre en morceaux sur tout le plat et saupoudrez de gruyère.

Faites cuire 30 minutes au four.



## Coin des maraîchers

C'est fait, la roto bêche que nous utilisons en plein champs est maintenant nettoyée et dételée pour attendre la saison prochaine. Elle est en repos bien mérité !

En effet la dernière planche d'ail a été plantée la semaine passée.

Les gros travaux derrière nous, la pression retombe il s'agit pour toute l'équipe de récupérer de la saison de maraichage, ainsi, nous enchaînerons avec la saison du tirage de bois dans les vignes.

C'est le moment aussi pour nous de réajuster le plan de culture pour encore s'améliorer et surtout, pour ma part, d'avoir une année entière de production à mon actif ce qui me permet de me forger une bonne expérience.

Nous concernant, il s'agit maintenant de préparer la saison hivernale avec la récolte des légumes de garde qui ne saurait tarder avec les plantations sous couvert des premières mâches, épinards et salades d'abris. Les oignons blancs, les mini blettes et les choux fleurs sont ou vont être plantés très prochainement, ils sont prévus pour hiverner sous serre et être récoltés en tout début de saison.

Comme chaque année, cette période nous permet de prendre conscience que par manque de place sous serre, nous nous trouvons dans l'obligation d'utiliser cet espace de façon intensive. A peine les cultures estivales arrachées qu'elles voient arriver très rapidement les légumes feuilles d'hiver. Un véritable casse tête pour nous ! Afin de pouvoir mettre en place de bonnes pratiques agronomiques il nous faudrait au minimum 1000 m<sup>2</sup> supplémentaires.

Mais fini de parler de l'hiver, de culture sous serre, il semblerait que ce week-end s'annonce estival, comme les derniers légumes de pleins champs profitons-en !

Béranger, encadrant maraîcher

