



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Toute l'équipe de Terre Solidaire est heureuse de vous présenter ses vœux pour cette nouvelle année.

Si vous lisez cette feuille de chou, c'est que vous avez pris la décision de poursuivre l'aventure avec nous. Nous vous en remercions car nous avons besoin de vous.

L'année 2014 a permis, à 58 personnes, de trouver un contrat de travail.

C'est parce que vous avez opté pour une consommation bio, locale et solidaire que notre structure peut offrir un emploi à des salariés qui mettent leur énergie au service de vos légumes. Ils sont bien aidés en cela par Bérenger et Rodrigue, les encadrants maraîchers.

Cette semaine, France 2 a diffusé un reportage sur la consommation en circuit court. Etaient alors mis en évidence la production et la consommation de légumes.

Chacun d'entre nous a entendu parler du circuit court.

Il s'agit d'aider les producteurs locaux en achetant leurs produits en évitant le maximum d'intermédiaires.

Le circuit court se définit par l'achat de produits directement chez le producteur ou à un intermédiaire et un seul.

Le circuit court n'est absolument pas synonyme de produits biologiques.

Si la consommation en circuit court est une recherche de produits locaux, une envie de protéger la nature, la planète en évitant les transports au long cours, le désir d'aider les producteurs locaux, alors ce mode de consommation est une belle réussite.

Terre Solidaire s'inscrit sur cette voie.

Et plus encore !

En effet, dans la volonté de protéger notre environnement, de ne pas polluer et d'offrir des légumes sains, Terre Solidaire a opté pour l'agriculture biologique.

Comme précédemment, le circuit court, c'est le choix de manger local. Cependant, l'agriculteur proche de notre domicile ne produit pas forcément bio. Il peut être en agriculture raisonnée, voire pire, en traditionnelle conventionnelle.

Notre association a fait le choix bio. En décidant de manger local, de manger un panier produit à Planaise, vous avez sélectionné des légumes produits sans pesticides ou autres produits chimiques tout aussi nocifs pour la santé.

Et, nous allons encore plus loin.

Autour de vous, vous trouverez pléthore d'AMAP, de Ruches qui disent oui, de systèmes de distribution de paniers en gare, en entreprises...

Et, même, si, avec chance, les produits sont bio, ils n'auront jamais la spécificité de ceux de Terre Solidaire.

En effet, un panier de légumes bio et local de Planaise et, en plus, un panier solidaire.

Ainsi, chaque centimètre carré de terre, chaque graine, chaque légume sont travaillés, avec le plus grand soin, par des salariés issus des publics fragilisés.

Votre panier vous permet de manger sainement tout en contribuant à donner du travail aux plus fragiles d'entre nous.

Le challenge 2015 vise plus haut que les 58 contrats signés l'an passé.

Ensemble, choisissons de réussir ce challenge.

Nous avons besoin de vous ; n'hésitez pas à en parler autour de vous.

Passez une bien belle année, riche de santé et de bonheur.

Véronique

Votre panier

Pour 1 panier

1 kg	Pommes de Terre
500 g	Chou lisse (déclassé)
500 g	Radis noirs
250 g	Oignons jaunes
1	Potimarron
1	Pain de sucre

La Recette de la semaine

Brouillade au potimarron

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 800 g potimarron
- 4 œufs
- 2 grosses cuillères soupe de crème fraîche
- ail, ciboulette, basilic
- huile d'olive
- sel, poivre

Vider, peler et émincer assez finement le potimarron (à la main ou au robot).

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans un wok ou une poêle anti adhésive et faire revenir le potimarron. Selon l'épaisseur des tranches, le potimarron va se réduire en bouillie, à chacun de faire en fonction de ses goûts !

En fin de cuisson, ajouter l'ail, la ciboulette et le basilic. Faire revenir encore un peu et ajouter la crème fraîche, saler, poivrer.

Battre les œufs dans un saladier jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux (ne pas ajouter une pointe de lait car il y a déjà la crème fraîche).

Verser les œufs sur la préparation et attendre un peu pour remuer.

Servir aussitôt.



**Bienvenue aux nouveaux adhérents légumes
Et merci aux anciens pour leur soutien !**

Le coin des maraîchers

Voici pour ma part le moment d'apporter ma première contribution à la feuille de chou 2015.

En ce début d'année, les conditions climatiques sont plutôt clémentes et nous permettent de lancer la saison du tirage de bois dans les vignes. Ces conditions anticycloniques nous offrent de belles journées d'hiver. Ces dernières favorisent aussi les gelées matinales avec -5°C ces deux dernières matinées.

Ainsi vous l'aurez remarqué, tout est figé le matin, l'eau, la végétation. Sous serre l'ensemble des cultures subit le même sort, ce n'est qu'à peu près vers 10 h que les premières gouttes de condensation se libèrent de leurs emprises.

Les salades, épinards, mâches, eux aussi sortent de leurs torpeur et se libèrent de l'emprise du gel, ils ne sont plus figés et profitent même des rayons du soleil.

Pendant ce temps là, dans les vignes il ne s'agit pas de se laisser endormir par la douce torpeur hivernale au risque de subir le même sort...

C'est donc bien habillés, avec entrain et dans la bonne humeur que nous avons taillé les premiers hectares de vigne, d'une longue série.

Pour ce qui est du lancement de la saison maraîchère 2015, la quasi totalité des graines ont été réceptionnées, les commandes de terreaux, paillage et autres intrants nécessaires à la production de légumes vont nous être livrés vers le 15 janvier ainsi que toutes les semences de pommes de terre, oignons et échalotes

Bérenger, encadrant maraîcher

