



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

En cette veille d'Assemblée Générale, Terre Solidaire a reçu des techniciens du Réseau Cocagne.

L'objectif était de faire le point après 2 années (pour rappel les techniciens étaient passés en juin 2013).

Qu'il est agréable de pouvoir vous donner les conclusions de cette visite.

En effet, le leitmotiv est la qualité.

Qualité du travail, qualité de la production, qualité de l'encadrement et qualité des paniers.

C'est fort plaisant de voir des spécialistes nous encourager.

Une idée pour encore avancer dans nos pratiques est de faire une étude de satisfaction auprès des adhérents.

Alors, bien que cela semble lourd à mettre en place et à traiter, nous allons envisager de vous interroger pour connaître votre opinion, vos envies ...

Avec toujours le souci de vous faire plaisir et de fidéliser chacun d'entre vous. Car, rappelons-le, Terre Solidaire n'est rien sans ses adhérents.

J'espère avoir l'occasion de vous retrouver lors l'Assemblée Générale de ce vendredi à 18h pour partager ensemble un moment convivial.

Véronique, Coordinatrice



Votre panier

Pour un Grand panier

2 kg	Pommes de Terre
1 kg	Navets
1	Chou Pointu
2	Fenouils
2	Salades
1	Bouquet de Persil

La Recette de la semaine

Chou pointu au lait de coco, raisins secs et curry

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Pour 3 à 4 personnes

1 chou pointu (environ 750 g)

40 g de beurre doux

20 cl de lait de coco

50 g de raisins secs

1 cuillerée à café de curry en poudre

Préparation

1. Retirez les feuilles extérieures du chou si elles sont abimées. Lavez-le et ciselez-le en fines lanières.
2. Dans une grande sauteuse, faites chauffer le beurre. Ajoutez le chou et laissez-le revenir 5 min sur feu moyen.
3. Ajoutez le curry, le lait de coco et les raisins. Laissez cuire 20 min sur feu moyen.
4. Servez par exemple des tranches de jambon cuit ou un filet de poisson blanc avec ce chou au lait de coco.



Prévisions légumes
Semaine prochaine :
Pommes de Terre
Oignons blancs
Radis
Salade



Coin des Maraîchers

En cette fin mai les conditions climatiques tardent à se réchauffer véritablement, peut être pour la fin de semaine espérons le !

Voilà quelques semaines que le vent souffle régulièrement dans la Combe de Savoie malgré des températures peu élevées il faut rester vigilant, le vent favorise l'évaporation de l'eau.

Nous disposons d'une faible réserve en eau dans les sols cultivés à Planaise. En cause, une faible capacité de rétention en eau de nos sol ; peu d'argile et beaucoup d'éléments grossiers.

Il nous faut donc arroser quotidiennement, notamment pour favoriser la reprise des jeunes cultures et la levée des semis direct de carotte et panais.

Panais qui 3 semaines après semis commencent à lever ouf !! Ce dernier à été sarclé entre les rangs, une première fois en pré levée. Il s'agit de faire preuve d'une grande habilité pour le réaliser sans endommager les lignes de semis.

Les céleris raves qui on été mis en terre à la fin avril on subit une attaque phytosanitaire très rapidement après plantation.

En premier lieu nous pensions à un champignon pathogène, la « septoriose » reconnaissable par ses feuilles jaunies ponctuées de petits points noirs appelés pycnides qui vont propager les spores à maturations.

La présence de larves dans les feuilles remet en cause notre diagnostic, Il s'agit en fait d'une attaque de mouche mineuse du céleri qui provoque jaunissement des feuilles et un retard de croissance pour la culture.

Les planches de céleris vont être mises sous un voile de protection, habituellement ils sont produit sans à Terre Solidaire.

L'ensemble des pommes de terre de garde on été buttées une première fois, le désherbage des oignons, carottes continue avec en parallèle la plantation des courges et des cardons en quantité !

La période d'avril à fin juin est une période ou il faut être particulièrement vigilant, en effet le travail effectué maintenant va garantir la livraison des paniers hivernaux.

Bérenger, Encadrant maraîcher

