www.terre-solidaire-savoie.org



Ensemble, cultivons la solidarité

Vendredí 21 août 2015

Semaine 34

La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

« Désormais, la plus haute, la plus belle performance que devra réaliser l'humanité sera de répondre à ses besoins vitaux avec les moyens les plus simples et les plus sains. Cultiver son jardin ou s'adonner à n'importe quelle activité créatrice d'autonomie sera considéré comme un acte politique, un acte de légitime résistance à la dépendance et à l'asservissement de la personne humaine. » Pierre RABHI

Pour rappel, Pierre RABHI est un essayiste, inventeur du concept « Oasis en tous lieux ». Il défend un mode de société plus respectueux de l'homme et de la terre et soutient le développement de pratiques agricoles respectueuses de l'<u>environnement</u> et préservant les ressources naturelles.

Terre Solidaire œuvre dans ce sens. Cultures biologiques, respect de l'environnement, respect de valeurs humaines sont les tâches quotidiennes des salariés et bénévoles de notre association. Il est fort agréable de se sentir un maillon de cette belle chaîne.

Le 15 Août est maintenant derrière nous. Pour beaucoup, il est synonyme de fin d'été, de prochaine rentrée. A Terre Solidaire, ce sont les cultures automnales et hivernales qui commencent à occuper les salariés après les chaudes journées estivales. L'arrosage était devenu une préoccupation importante pour les maraîchers. Le ciel les a entendus et déverse sans retenue une pluie salvatrice.

J'en profite aussi pour vous rappeler que la livraison des fruits va bientôt reprendre. En effet, la semaine 36 (4/9/15), vous retrouverez des compléments sucrés dans votre panier.

Cette semaine, et pour 3 semaines encore, Isabelle continue à nous aider sur des tâches administratives. En effet, Marie-Claude profite de cette période et a posé des congés, tandis que Marie aimerait que l'été se termine au plus vite pour retrouver une bonne santé. Isabelle est quelque peu soutenue également par des administrateurs (Yves et Josette) qui viennent sortir la feuille de route pour la préparation des paniers chaque semaine. Merci à eux.

Comme vous pouvez vous en rendre compte, l'activité est toujours soutenue. Il n'existe pas de période creuse à Terre Solidaire. Si nous voulons que la structure fonctionne, si nous voulons des paniers toujours de qualité, si nous voulons mettre tout en œuvre pour atteindre les objectifs fixés, il est nécessaire d'être toujours actifs, et, c'est pourquoi, il est très agréable d'avoir le soutien des bénévoles, tout au long de l'année et particulièrement quand un permanent prend des vacances bien méritées.

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un panier

Salade Tomates Courgettes Haricots verts Bouquet de persil Poivrons

Suivant les dépôts :

Haricots verts/rames, aubergines, piments

La Recette de la semaine

Tatin de Tomates

(6 personnes) Préparation : 30 min, Cuisson : 45 min

Ingrédients :

2 kg de petites tomates bien mûres, 1 rouleau de pâte feuilletée, 4 cuil. à soupe de pesto en pot, 100 gr de coucous, 1 bouquet de basilic, 4 cuil à soupe d'huile d'olive, Sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à th 8 (240°). Laver et essuyer les tomates, couper-les en 2 dans la longueur et retirer les graines.

Faire revenir les tomates en 2 fois dans une sauteuse avec l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient un peu fondues, disposer les en les superposant dans un moule à manquer huilé. Saler, poivrer, étaler le pesto dessus, ajouter les feuilles de basilic ciselées et parsemer de semoule.

Recouvrir avec la pâte feuilletée en rabattant les bords dans le moule, piquer la et faire cuire 30 à 40 min. Après 10 min, baisser le four th 6. Pour servir, démouler la tatin sur un

plat de service et déguster chaud.







Prévisions légumes semaine prochaine

Tomates Courgettes Persil Poivrons







Coin des Maraîchers

Nous pouvons dire que les différents épisodes caniculaires sont maintenant derrière nous! En effet les matinées sont relativement fraîches et flirtent avec les 13 degrés. La semaine dernière a vu la fin de la récolte des oignons jaunes (environ 4000 m2). Il s'agit maintenant de les faire sécher dans les meilleures conditions possibles. Chose peu aisée du fait de l'étroitesse de nos hangars.

La grosse récolte des pommes de terre est quasiment terminée, seule la parcelle des Molettes subsiste, elle sera récoltée la semaine prochaine dès le retour de Rodrigue. C'est donc 10 Tonnes de tubercules qui sont stockées dans la cave de Mr Decouz.

Sous serre, les récoltes tomates, aubergines, poivrons se poursuivent, parallèlement il s'agit d'entretenir ces cultures de longue durée. Ainsi les jardiniers s'exercent à la taille et au tuteurage. Ces opérations culturales sont primordiales pour maintenir une bonne récolte homogène tout au long de la saison.



Serre n° 7 Juillet 2015



Bérenger, encadrant maraîcher



Parcelle de la forêt Juillet 2015

Milène récolte les tomates

Pensez à rapporter vos cagettes, nous en avons besoins













