



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Grande nouvelle cette semaine. En effet, Terre Solidaire a le plaisir de vous annoncer la naissance d'une prestation supplémentaire, prestation ayant pour objectif d'essayer de vous faire plaisir.

A compter du vendredi 8 Juin, de 14 H 30 à 17 H, nous allons organiser à Terre Solidaire un marché de producteurs. Pour le moment, nous imaginons la présence de plusieurs producteurs dans différents corps de métiers et cela jusque septembre. Nous envisagerons la suite en fonction de la réussite de ce nouvel évènement.

Animation sur le territoire, ce marché se veut devenir un lieu de rencontre pour les adhérents, des producteurs (et pas que de légumes), d'habitants du territoire (et pas que du territoire).

Nous espérons faire de ce marché une véritable animation conviviale.

Dans les prochaines feuilles de chou, nous vous donnerons encore plus d'infos. Pour le moment, pensez à diffuser l'information autour de vous, à noter la date sur vos agendas : un marché est né, vive le marché.

**Vendredi 08 Juin 2018**

**14H30 à 17H**

**Terre Solidaire  
433, route de Carmintran  
73800 PLANAISE**

**Marché de producteurs  
Ouvert à tous**

Si vous êtes producteurs, artisans sur le territoire de la Combe de Savoie, si vous avez envie de profiter de ce marché pour faire connaître votre production, pour vendre, n'hésitez pas à nous contacter. Nous avons décidé de créer un joli marché, nous serons heureux de vous accueillir.

Véronique, Directrice

## Votre panier

Pour un panier

1 Kg Pommes de terre  
0.5 kg Navets nouveaux  
2 Salades  
2 Bottes radis  
1 Bouquet persil  
Selon dépôt : 0.85 kg Epinards

Fruits : 1 melon, 2 pomelos,  
500 g clémentines

« Pensez à nous laver à l'eau du robinet,  
avant de nous consommer »

## La Recette de la semaine

Pintade aux navets et au miel

4 Personnes

1 pintade  
600 g de navets nouveaux  
1 botte d'oignons nouveaux  
25 g de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile  
1 cuillère à soupe de miel liquide  
1 brin de romarin  
Sel Poivre

Nettoyez les navets et les oignons.  
Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et l'huile.  
Mettez à dorer la pintade sur toutes les faces.  
Ajoutez les légumes et le miel, salez, poivrez et faites dorer quelques minutes.  
Ajoutez le romarin effeuillé et 1 verre d'eau.  
Couvrez et laissez cuire 50 min à feu très doux.

Découpez la pintade et dressez les morceaux de volaille et les légumes sur les assiettes.  
Faites réduire rapidement le jus de cuisson en donnant une ébullition.  
Nappez les assiettes de sauce et servez sans attendre.



**Rappel : pas de livraison le 11 mai.**

**Prochains paniers : 18 mai 2018**

**Merci de noter que l'Assemblée  
Générale de Terre Solidaire est fixée au  
Jeudi 7 juin 2018 à 18 H**



## Coin des Maraîchers

Depuis le début du mois d'avril, nous travaillons avec un nouveau client : la brasserie « Le Local » située à La Ravoire. Il s'agit d'un restaurant *locavore* qui travaille uniquement des produits de saison cultivés le plus localement possible. Nouveau client, nouvelle demande de légumes ; nouvelles perspectives de développement et de partenariat pour Terre Solidaire ! Nous sommes heureux et fiers de livrer nos légumes dans ce secteur et je profite de cette rubrique pour remercier Messieurs Exertier et Billonnet de la confiance qu'ils nous témoignent et de l'intérêt qu'ils portent à nos légumes...

J'espère que vous profitez, tout comme eux, des salades de printemps ! Certains d'entre vous avaient formulé le souhait d'avoir plus de salade dans les paniers. Avec un plan de culture revu à la hausse, nous plantons et planterons tous les quinze jours deux mille salades sur la période la plus favorable, d'avril à septembre.

Autre nouvelles concernant les cultures de plein champs : nous avons semé dernièrement carottes et panais. Autres cultures stratégiques que nous devons réussir quand nous connaissons le goût des carottes bio et la demande des magasins pour les légumes anciens retrouvés. Nous avons hâte de les retrouver dans l'assiette. Mais d'ici là, un long travail de désherbage nous attend. Les planches de cultures font cent mètres de long. Et avec la chaleur et l'humidité de ces derniers jours, carottes et panais lèvent doucement...au milieu d'une cohorte d'herbes bien plus indésirables.



Belle fin de semaine à vous !

Sylvain, encadrant-maraîcher



Récolte des radis en plein champ



Hamida s'occupe de l'entretien des locaux. Elle prépare avec soin les pauses café et dispose les aliments de la banque alimentaire, un plus pour les repas que chacun apporte. pour midi



Auvergne - Rhône-Alpes

