



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Terre Solidaire : un mardi comme les autres

Tranches de vie

Il est doux de penser que l'été est le temps du repos et du soleil. C'est une réalité, une vérité, et comme toute vérité, elle n'est jamais unique. Tout dépend du prisme, du point de vue, depuis lequel on observe les choses.

En ce mois de juillet, chaud et venteux, Terre Solidaire rencontre un problème d'eau. Rodrigue et Sylvain vous en parleront bien mieux que moi. Le climat se modifie. Il est urgent de repenser nos pratiques.

Par exemple, les deux encadrants maraîchers se lèvent tôt, voire très tôt pour arroser. C'est à 4 heures du matin que le réveil vient interrompre leur sommeil. Il est nécessaire, et même obligatoire, qu'ils puissent arroser entre 5 et 7 heures. Après 7 heures, les habitants ont besoin de l'eau courante chez eux, et quand on arrose, malheureusement, ils n'ont pas suffisamment de débit, parfois même plus de débit du tout.

Sylvain et Rodrigue sont professionnels et dévoués. Ils mettent tout en place pour que les légumes poussent tout en respectant les demandes du Syndicat des Eaux.

Cette semaine, j'ai envie de partager avec vous des moments de vie de Terre Solidaire. Ce mardi, c'est le problème d'arrosage qui retient notre attention. Plus beaucoup d'eau dans la cuve de récupération des eaux de pluie et de la nappe phréatique : comment faire ?

Ce mardi, c'est aussi la récolte d'une partie des pommes de terre que vous retrouverez prochainement dans vos paniers. Elles sont superbes. Néanmoins, il faudra en profiter car ce sont les premières, celles qui ont bénéficié des pluies diluviennes du printemps. Les récoltes futures seront bien moins riches.



Alors qu'une équipe récoltait des pommes de terre, d'autres salariés étaient occupés par ailleurs sur des tâches multiples, variées et quotidiennes.

Votre panier

Pour un panier

1.2 kg	Pommes de terre Cephora
2	Concombres
1	Salade
1 kg	Tomates
0.100 kg	Ail
0.500 kg	Aubergines
0.650 kg	Carottes nouvelles

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

La Recette de la semaine

Quichettes aux carottes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 250 g de carottes nouvelles
- 300 g de pâte brisée
- 15 g de beurre
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 1 petit bouquet de coriandre
- 120 g de gouda
- 1 cuillère à café de graines de cumin

Préparation :

Pelez et lavez les carottes. Coupez-les en très fines rondelles. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée. Laissez-les cuire 5 mn. Egouttez-les et rafraîchissez-les. Préchauffez le four à 210°C (therm. 7).

Étalez la pâte et garnissez-en 6 moules à tartelettes beurrées. Répartissez les carottes sur les fonds de tartelettes.

Dans un bol, fouettez les œufs et la crème fraîche. Hachez finement la coriandre et ajoutez-la. Salez et poivrez.

Coupez le gouda en petits dés. Parsemez les dés de gouda, puis les graines de cumin sur les carottes. Versez le contenu du bol dessus. Enfourez les quichettes 20 mn.

Servez aussitôt.



Prévisions légumes semaine prochaine

Haricots verts
Pommes de terre
Tomates



Une équipe attachait les plants de concombres, une autre a récolté pas moins de 250 kg de tomates pour les paniers.



Gérard préparait les commandes, pendant que Serge entretenait la haie.



Et Michel et Alain installaient la nouvelle banderole du marché, créée par Hélène et Laurent.

Un mardi parmi tous les autres jours de la semaine, un jour avec plein d'activités.
Merci à tous de faire de Terre Solidaire une aussi belle structure.

Véronique, Directrice



AUVERGNE – Rhône-Alpes

