



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Cette semaine, coup de projecteur sur deux événements qui ont marqués la semaine :

- Participation des administrateurs de Terre Solidaire à la Qu'Ara Bara
- Cadeau préparé par Hamida pour l'ensemble de ses collègues

Dimanche 2 septembre 2018, Qu'Ara Bara à Montmélián



Quel plaisir de retrouver les adhérents chaque année sur le stand de Terre Solidaire. La foire est un moment convivial. Les nouveaux habitants sur le territoire de Cœur de Savoie cherchent des paniers de légumes bio :

- "Vous fonctionnez comme un Jardin de Cocagne ?"
- "Bien sûr, nous sommes membre du réseau de Cocagne. Terre Solidaire est un jardin d'insertion par le maraîchage. 240 paniers de légumes bio y sont confectionnés chaque semaine".

Les habitués du secteur viennent choisir les légumes que nous présentons à la vente aujourd'hui, et pourtant, sur le secteur, nombreux sont ceux qui font eux-mêmes leur jardin. Alors c'est le moment du partage d'expérience. Tous sont admiratifs devant la qualité des légumes cultivés par Terre Solidaire.

Je profite de cet article pour féliciter les encadrants maraîchers et les jardiniers pour la qualité de leur travail. L'étal de vrais légumes pour les enfants est un petit bonheur : d'abord timides, les enfants s'approchent doucement, puis les petites mains commencent à prendre des légumes, les toucher, les peser sur la balance, jouer avec les poids.

Votre panier

Pour un grand panier

- 1.1 kg haricots
- 1.3 kg courgettes
- 2.0 kg tomates
- 1.2 kg pommes de terre (offertes)
- 0.2 kg ail
- 2 salades

Fruits : 5 figues, 1 boîte de dattes, 0.500 kg pommes

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

La Recette de la semaine

Roulé de jambon aux haricots verts

Ingrédients pour une personne :

- 1 fine tranche de jambon
- 150 g de haricots verts
- Sauce tomate et gruyère râpé à volonté

Faire cuire les haricots 5 min, à l'eau bouillante ou à la vapeur.

Placer les haricots verts cuits dans la tranche de jambon. Ajouter un peu de sauce tomate puis rouler la tranche de jambon.

La mettre dans un plat allant au four, la tartiner de sauce tomate, puis ajouter du gruyère râpé.

Mettre à four chaud pendant une quinzaine de minutes pour faire réchauffer et gratiner.

Ce plat est très appréciable pour un repas du soir. Rapide et délicieux.



Prévisions légumes semaine prochaine

Haricots verts
Oignons
Salade



Les petits paniers se remplissent, se déplacent, les étiquettes sont enlevées, mélangées, accrochées... Pendant ce temps, les parents en profitent pour discuter, échanger.

Merci à Véronique, l'album avec les photos de la vie du jardin est très apprécié. Dominique a préparé des contrats à partir de septembre ou octobre, plusieurs familles envisagent de prendre une adhésion, ils repartent avec une feuille de chou et le contrat sous le bras. J'ai bon espoir que l'adhésion se concrétise.

Hélène, administratrice

Cadeau préparé par Hamida pour l'ensemble de ses collègues

Hamida avait très envie de partager un moment convivial avec les salariés de Terre Solidaire.

Elle a cuisiné un couscous pour 30 personnes.

Imaginez le travail : éplucher les légumes pour 30, cuire les viandes, préparer la semoule, présenter les plats de façon harmonieuse.

Chapeau Hamida !

Et, en plus d'être beau, le couscous était excellent.

Cette feuille de chou nous permet de remercier chaleureusement Hamida.

Tous les salariés se joignent à moi pour féliciter Hamida.



Véronique, directrice

Le coin des maraîchers

Bonjour à vous chers adhérents,

L'équipe compte un troisième encadrant maraîcher : Alix. Il vient de débiter cette semaine, et je profite de cette tribune pour lui souhaiter un beau parcours à Terre Solidaire.

J'ai eu la chance de pouvoir prendre quelques jours de congés pendant l'été. C'est un privilège que je mesure, quand on sait que le maraîchage nécessite une présence constante sur le terrain et que, par conséquent, les agriculteurs de manière générale, ne peuvent pas s'absenter de leur exploitation durant cette période. A Terre Solidaire, c'est possible, grâce à la force de l'équipe. Véronique et Rodrigue m'ont relayé et ont absorbé la charge de travail supplémentaire. Un grand merci à eux !

Début septembre coïncide avec la récolte des pommes de terre. Si les pommes de terre du début de saison étaient superbes, celles que nous récoltons actuellement le sont moins. Elles sont globalement de plus petit calibre et une variété a été fortement attaquée par la larve de taupin. Le rendement global sera nécessairement impacté.

La récolte n'est pas terminée : des pommes de terre se trouvent sur une autre grande parcelle et réservent peut-être une belle surprise...

Pendant ce temps-là, les haricots verts tant attendus sont enfin arrivés. Ils se sont fait attendre à cause du manque d'eau et des températures de l'air trop élevées. Ils composent cette semaine (et très probablement la suivante) le cœur du panier. Régalez-vous! Et passez une belle fin de semaine.

Sylvain, encadrant maraîcher



AUVERGNE – Rhône-Alpes

