



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

Vous avez remarqué que les courges ont, peu à peu, remplacé les tomates de l'été : signe incontestable d'un automne maintenant bien présent. Et, pourtant, il fait encore si beau, si chaud, que nous pourrions presque croire que Noël est loin, très loin. Mais non, c'est demain.

Les chaleurs ont de quoi ravir nos cœurs... c'est toujours très agréable les journées ensoleillées.

Il y a toujours un « mais ». Le parfait n'existe pas comme dirait Floriane 😊

Le soleil et la pluie sont indispensables dans un Jardin. Et cette année, nous manquons d'eau.



Les cultures sont clairsemées



et les cardons vegetent.

Si on en croit le réchauffement climatique, le futur pourrait souvent ressembler à 2018. Si Terre Solidaire veut produire autant de beaux légumes, il est nécessaire de se pencher sur la question de l'eau.

**N'oublions jamais la consubstantialité\* du légume à l'eau.** Comme le répète Rodrigue, le légume est une enveloppe qui grossit lorsqu'on l'emplit d'eau.

C'est pourquoi, administrateurs, bénévoles et équipe de permanents se questionnent régulièrement sur le sujet afin de trouver des solutions.

Ainsi, cette semaine, nous avons reçu un technicien au joli nom de M. GOUTTE pour travailler avec lui sur l'arrosage de plein champ et envisager une automatisation.

L'avantage de l'automatisation est indéniable : arroser la nuit les légumes pendant que les riverains dorment et au petit matin, il n'y aura ainsi plus de problème de cohabitation.

Nous reparlerons plus tard dans l'année des décisions que le CA ne tardera pas à prendre sur cette thématique.

## Votre panier

Pour un panier

0.3 kg oignons rouges

0.6 kg tomates

0.17 kg mâche

1 salade

5 piments

Et selon dépôts : Courgettes ou blettes ou choux-fleurs

Fruits : 1kg de pommes, 1 kg de poires

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

## La Recette de la semaine

### Niçoise à la mâche, façon Nantaise

Pour 1 personne Préparation : 15 min  
50 g de mâche - 10 g de poivron vert  
10 g de poivron rouge - 30 g de tomate  
10 g de haricots verts - 6 g d'olives noires  
30 g de pommes de terre - 30 g de concombre  
10 g de cœur d'artichaut - 10 g de radis  
30 g de thon frais - du basilic - ½ œuf  
5 cl d'huile d'olive - 1 cl de vinaigre de Xérès  
5 g d'anchois - Sel, poivre

Cuire l'œuf pendant 9 minutes pour obtenir un œuf dur. Laver tous les légumes.

Cuire les pommes de terre en robe des champs et les haricots verts à l'anglaise. Tailler en julienne les poivrons, émincer les radis, le concombre, l'artichaut et les pommes de terre épluchées. Couper les tomates en quartier. Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre de Xérès, le sel et le poivre afin d'obtenir une vinaigrette. Assaisonner tous les légumes et la mâche.

Dresser la mâche au centre de l'assiette, puis déposer tous les ingrédients (légume par légume) harmonieusement.

Finir par les lamelles de thon cru taillées finement, les anchois, les olives noires, le basilic et l'œuf dur.



### Prévisions légumes semaine prochaine

Pommes de terre  
Fenouil  
Choux chinois



Pour terminer, nous vous rappelons que le Jardin sera fermé le 2 novembre. Les salariés profiteront ainsi d'un long week-end de repos bien mérité.

Les paniers seront livrés dans les dépôts habituels le mercredi 31 octobre 2018.

Véronique, directrice

### Le coin des maraîchers

Les attitudes de consommation ont largement évolué ces dernières années. La prise en compte du développement durable est consubstantiel\* à de nouveaux comportements citoyens, plus critiques et réfléchis vis à vis des produits de consommation. Le citoyen, conscient que sa consommation a des répercussions sur le monde dans lequel il vit, est même devenu consom'acteur.

En ce début d'automne vous êtes près de 250 adhérents, consom'acteurs, à prendre un panier de légumes biologiques chaque semaine à Terre Solidaire.

Pour le local ? La solidarité ? L'agriculture biologique ? Pour d'autres raisons encore ?

Ce nombre est en augmentation, et nous en sommes très heureux et fiers.

Ces prochaines semaines vont commencer les récoltes de tous les légumes de garde qui composeront vos paniers cet hiver. Avec l'amère constatation que les rendements seront en baisse par rapport à ceux de l'année dernière, à cause de la sécheresse et des températures anormalement élevées pour la saison. Nous l'avons déjà constaté sur les pommes de terre, les courges, les cardons. Cet état de fait va rendre encore plus complexe la composition des paniers d'hiver.

En effet, le mode de commercialisation adopté à Terre Solidaire repose sur la vente de légumes qui ne sont pas encore effectivement produits. Nous construisons un plan de culture en fonction des besoins (vos paniers), sans garantie totale que les cultures réussissent. Pour autant, nous avons envers vous une obligation de résultat. Nous devons respecter notre engagement de vous fournir un panier de légumes produits exclusivement sur les terres que nous cultivons, le plus qualitatif et le plus diversifié possible.

Alors, quelques soient les motivations qui vous ont poussé à adhérer à Terre Solidaire, ou à renouveler votre abonnement, je vous remercie de faire partie de cet univers que nous bâtissons chaque jour.

Sylvain, encadrant maraîcher



Récolte des légumes fragiles jeudi,



pour la réalisation de vos paniers vendredi matin

\* consubstantiel, consubstantialité : qui a une seule et même substance

