

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

A la lecture de la feuille de chou de la semaine dernière, je ne sais pas vous, mais moi, j'ai senti comme un vent de printemps. Les salariés voient arriver la fin des vignes. Ils ont hâte de reprendre une activité de maraîchage. Et, comme ils ont raison de dire aussi que, très prochainement, ils regretteront le temps béni du tirage de bois ! Ainsi va la vie. Profitons de chaque instant.

Quelle entrée en matière pour annoncer la suite de cet article ! Vous allez comprendre.

Mon présent à moi est votre futur à vous. Alors, pour respecter mes propos, je vais en profiter.

Hein ? Mais, que dit-elle ? Elle délire !

Peut-être que j'ai mangé trop de haricots verts contaminés par le *Datura stramonium* (herbe du diable). Beurk non ! Trop d'hallucinations tuent l'hallucination : je me contente uniquement des haricots verts de Terre Solidaire.

Je reprends donc sur ma notion de présent dont je dois profiter pleinement pour être heureuse. Je vous assure, je m'y attèle.

C'est quoi donc mon actualité qui sera votre futur ?

Les salariés rêvent de revenir au Jardin. Joli mois d'avril en perspective. Mais en avril, ne te découvre pas d'un fil, en mai fait ce qui te plaît.

D'accord. C'est dit (dix).

Le 10 mai, enfin, nous allons reprendre les marchés hebdomadaires du vendredi après-midi.

Ils auront lieu de 14 H à 18 H, tous les vendredis, du 10 mai à fin octobre.

Nous avons apporté quelques modifications. Un marché par mois, vous pourrez retrouver tous les producteurs. Nous vous communiquerons les dates ultérieurement.

Les 3 autres marchés seront moins conséquents.

Cette année, l'étal de légumes sera tenu par un bénévole de l'association et par un salarié en insertion. Un progrès à nos yeux. Ce sera, en effet, l'occasion d'acquérir des compétences diverses en vente, compétences facilement transférables pour ensuite chercher un emploi lorsque le contrat à Terre Solidaire prend fin.

Datura stramonium



Votre panier

Pour un panier

0.350	kg	oignons
0.7	kg	carottes
1.1	kg	courge butternut
0.7	kg	panais
0.7	kg	choux

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

Fruits : 5 pommes Granny, 3 pomelos

La Recette de la semaine

Stoemp aux carottes et navets

Ingrédients pour 4 personnes :

4 saucisses de Toulouse ou autres saucisses, 750 g de pommes de terre, 300 g de carottes, 2 navets, 1 gros oignon, 125 g de lardons fumés, 50 g de beurre, 125 g de crème fraîche épaisse, sel, poivre, noix de muscade

Eplucher les pommes de terre, les carottes et les navets. Couper les pommes de terre et les navets en morceaux pas trop gros et les carottes en rondelles épaisses. Chauffer une poêle à feu vif et faire revenir dans un peu de beurre les lardons et l'oignon émincé. Laisser rissoler 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Rajouter les carottes et juste couvrir avec de l'eau. Laisser cuire à gros bouillons pendant 15 min. Rajouter pommes de terre et navets et recouvrir d'eau à hauteur des légumes. Laisser cuire pendant 35 min sans couvercle en veillant à ce que les légumes soient bien cuits (cela sera d'autant plus facile à écraser), réserver. Dans une poêle, faire cuire les saucisses 2 min de chaque côté. Récupérer une tasse de jus des légumes et le verser dans la poêle pour finir de cuire les saucisses.

Egoutter les légumes, les écraser à la fourchette ou avec un presse-purée, ajouter les 50 g de beurre et la crème épaisse. Assaisonner de poivre, sel et muscade selon les goûts. Bien mélanger et servir chaud.



Prévisions légumes semaine prochaine

Navets
Céleri-rave
Echalotes



Le 17 mai 2019, notre association fêtera ses 20 ans lors de l'Assemblée Générale qui débutera à 18 H. Nous la voulons festive et nous essayons de la prévoir en ce sens.

De 14 H à 18 H se tiendra le marché hebdomadaire. Nous voulons le rendre très attractif. Pour cela, nous aimerions accueillir un maximum d'artisans (pas uniquement avec des produits alimentaires). Si vous voulez, ou si vous connaissez des personnes intéressées pour venir vendre sur le marché leurs créations, ce sera avec grand plaisir que nous les accueillerons.

Pour prendre contact, vous pouvez envoyer un mail sur coordination@terre-solidaire.fr, ou en appelant Dominique au secrétariat : 04 79 84 41 23.

Véronique, directrice

Le coin des maraîchers :

Lorsque que l'on me demande si le climat méditerranéen du Vaucluse ne me manque pas, je pense toujours aux 300 jours de soleil par an, aux pluies torrentielles d'automne, qui ne manquent pas de faire sortir le Rhône de son lit ou de faire déborder la Durance, mais surtout je pense au mistral. Et ce dernier ne me manque pas vraiment...

Je parle de ce vent qui peut souffler toute l'année et que les occitans honnissent. « Lou mistrau » comme on l'appelle. Pouvant dépasser les 120 km/h, il vient du Nord Est de la France et se jette dans la méditerranée.

Je vous épargne les conditions météorologiques, qui m'échappent aussi à vrai dire. D'ailleurs, pas besoin de savoir qu'il s'agit d'une masse d'air froid dévalant un relief, pour ressentir sa présence.

Cette année, en Provence, il a à nouveau battu un record de souffle en se manifestant pendant plus de 20 jours. Un proverbe veut que « le mistral, pour souffler, signe toujours un bail de 3, 6, ou 9 jours d'affilée », même si cela est un mythe peu scientifique bien sûr.

Autant vous dire que 21 jours de vent c'est suffisant pour prendre un bon bol d'air, mais pas uniquement : le vent est utile à la reproduction des arbres qui disséminent leur semence dans l'air et utilisent ce moyen de transport imparable, mais aussi pour nous, maraîchers, car il ventile les tunnels et les assainit en réduisant l'humidité stagnante. Ainsi, il y a moins de maladies et champignons sur nos cultures. Il dégage aussi le ciel et laisse toute la place au soleil pour inonder les plantes de ses rayons et peut même sauver certaines cultures du gel, malgré le froid qu'il amène.



Heureusement il n'est pas nécessaire pour sortir de bons légumes, ... comme le prouve une certaine association de maraîchage à Planaise.



Salades de printemps bien alignées : scarole, batavia, roquette, feuilles de chêne rouges et blondes.

Repiquage des choux rouges en équipe.

Alix, encadrant maraîcher