



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Qu'il est agréable de faire cette feuille de chou et de partager des moments forts. Et ce week-end en fut un.

Comme nous l'avons annoncé il y a quelques temps, les projets de Terre Solidaire sont nombreux. Parmi eux, il est question d'agrandir la surface de serres. C'est très important pour la structure. En effet, les tunnels permettent de produire beaucoup plus. Nous nous devons de nous en doter. Pour cela, il fallait deux choses importantes : du terrain et un financement.

Daniel Martin, maraîcher à Villard d'Héry, nous a fait le plaisir de nous louer une parcelle. Nous allons donc pouvoir y mettre 4 serres à partir d'avril 2019.

Quant au financement, Terre Solidaire a la chance d'avoir pu obtenir quelques subventions, complétées par des dons de magasins et d'adhérents.

Nous tenons à vous remercier chaleureusement car vos dons ont permis de boucler le budget.

Une opération à l'identique sera prochainement annoncée afin de permettre l'achat d'une nouvelle chambre froide (avec plus de production, il est nécessaire d'avoir une surface de stockage plus importante. Pour rappel, une partie des dons est déductible des impôts, nous en reparlerons).

Les serres arriveront mi-avril. Pour les implanter à Villard d'Héry, il était indispensable de préparer le terrain.

Samedi dernier, 6H30 (oui, le matin), Sylvain, Rodrigue, Michel, Floriane et Jean-Jacques m'ont fait le plaisir de partager un café, au soleil levant, avant d'attaquer les travaux. Et il y avait de quoi faire !

Jean-Jacques, sur la pelle, a creusé des tranchées. Rodrigue et Sylvain ont tiré les tuyaux d'eau et d'électricité. Michel a apporté son expertise concernant l'électricité. Floriane et moi, nous nous sommes occupées de l'intendance. Il fallait prendre soin de cette équipe fort courageuse.

Nous lui avons réservée une belle surprise : le repas du samedi midi a été partagé avec les membres du conseil d'administration.

Et le travail a repris jusqu'à la tombée de la nuit. C'est seulement le dimanche en milieu d'après-midi que les tranchées et les tuyaux d'eau et d'électricité ont été recouverts de terre.

Marielle a profité du repas de samedi midi pour tester un dessert à base de pommes et de courges butternut. Quel talent Marielle !

Etonnant ce dessert, et fort délicieux. Vous pouvez essayer. C'est une belle découverte.

Et Marielle, nous donne sa recette. Super journée !

Véronique, directrice

## Votre panier

Pour un panier

0.7	kg	carottes
0.120	kg	échalotes
1.0	kg	potatoes
1.1	kg	épinards (déclassés)
1	pot	de piment

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

Fruits : Kumquats, pommes Ariane

## La Recette de la semaine

### Le gâteau pommes et courge de Marielle

#### Ingrédients :

3 pommes coupées en cubes ou en lamelles

300 g de purée de courge, butternut ou autre (bien égouttée)

2 cuillères à soupe de sucre

1 verre de lait

3 cuillères à soupe de farine

1 pincée de sel

½ cuillère à café de cannelle, et d'autre épice, selon votre goût.

On peut ajouter pruneaux ou raisins secs

Mélanger tous les ingrédients et verser dans un plat à four.

Le **plus** de la recette : parsemer de graines de sésame le dessus du gâteau.

Mettre au four, à 180°C, pendant 30 minutes.

Bref, on le fait comme on le sent, c'est Marielle qui le dit !!



### Prévisions légumes semaine prochaine

Oignons  
Mâche  
Céleri-rave



6H30 : thermos de café



Et c'est parti...



même pour Floriane et moi !

Euh, 5 minutes !!!



Petite pause  
bien méritée.



Travail titanesque ...



... merci la pelle.



Repas partagé avec le C. A.



Tuyaux en fond de  
fouille.

Et enfin, tout est prêt !



Auvergne - Rhône-Alpes

