



# La Feuille de Chou

Marché de producteurs locaux tous les vendredis de 14h à 18h

## Édito

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cet éditto est consacré à la mise en lumière des salariés de Terre Solidaire.

J'ai une chance extraordinaire, je suis entourée d'une équipe professionnelle et efficace. Il est bon de le rappeler.

Je parle tout autant de mes collègues salariés permanents que de l'équipe de salariés Jardiniers.

Ce ne sont pas de simples mots écrits pour remplir une feuille. Oh, que non. J'aimerais vraiment partager la fierté que j'ai de travailler avec une telle équipe.

Chaque vendredi après-midi, de mai à octobre, se tient le marché des Saveurs du Terroir, dans le magnifique parc de Terre Solidaire.

Depuis cette année, un bénévole et un salarié vous accueillent.

C'est une belle réussite. De jolies rencontres, et bien plus.

Nous avons pensé le marché pour animer le territoire, pour faire découvrir notre association, pour favoriser l'apprentissage des techniques de vente...

Les objectifs sont largement atteints pour les salariés. Néanmoins, il reste encore à améliorer la communication !

Radia, Bruno, Stéphane, Dominique et Marie-Claude : pour commencer BRAVO.

Tous les vendredis, ils préparent l'étal, les légumes, les mettent en scène, les vendent, complètent les caisses lorsqu'elles se vident, se mettent à la disposition des clients, rangent le marché après tant d'efforts. Toujours ils gardent le sourire.

Vendredi, Marie-Claude a mis au service de Terre Solidaire, ses dons artistiques.

Elle a concocté une présentation digne des marchés provençaux.

De jolies couleurs harmonieuses, des petites tomates en barquette... et Radia a tout vendu, en experte souriante.

2 mots : PROFESSIONNALISME et MERCI.

Bruno et Stéphane sont toujours à l'écoute, et aident avec efficacité leurs collègues. L'un va chercher des légumes, l'autre court pour que tout soit parfait.

J'envie les entreprises qui, plus tard, les accueilleront. Ces salariés sont investis, qualifiés, dévoués, professionnels. Ils ont les qualités requises pour occuper des postes dans les domaines qu'ils ont choisis.

Je serais injuste si je m'arrêtais là.

Les légumes ne poussent pas seuls... d'autant plus que le climat de cette année n'est guère facilitateur. Pour arriver à obtenir d'aussi belles récoltes, il faut un réel travail des autres salariés. Ils ne se ménagent pas. Ils sont tout aussi professionnels.

Que chacun d'entre vous soit remercié. Toute l'équipe permanente se joint à moi pour vous féliciter.

Véronique, directrice

## Votre panier

Pour un panier

0.850	kg	aubergines
0.700	kg	blettes
0.500	kg	carottes nouvelles
0.400	kg	oignons blancs
2.0	kg	tomates
0.500	kg	choux raves déclassés

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

## La Recette de la semaine

### Aubergines au four micro-ondes

Ingrédients pour 4 personnes :

2 aubergines, 2 gousses d'ail, huile d'olive, du parmesan râpé, poivre et/ou piment d'Espelette, sel.

Laver et couper les aubergines en 2 dans le sens de la longueur.

Strier la chair au couteau sur 1 cm de profondeur, saler, poivrer, étaler l'ail coupé finement (ou mieux, passé au presse-ail) et verser un filet d'huile d'olive.

Mettre les aubergines dans un plat passant au four micro-ondes.

Cuire au four micro-ondes, puissance maximum, pendant 5 min, Puis saupoudrer d'une bonne cuillère à soupe de parmesan et remettre à cuire 3 min.

Accompagne toutes les viandes ou se sert en entrée, avec une tranche de pain grillé.



## Prévisions légumes semaine prochaine

Pommes de terre  
Ail  
Tomates



Nadège au nettoyage de la salle des paniers



Dominique au désherbage des cardons

### Le coin des maraîchers

La chaleur et le vent sont actuellement très présents et mettent à l'épreuve notre résistance.

Malgré des efforts intenses, nous n'arrivons pas à maintenir en vie certaines cultures. C'est le cas pour les choux par exemple. Les besoins en eau des crucifères sont élevés et notre système d'arrosage peine à suffire. Mais, heureusement, notre direction et le Conseil d'Administration ont pris le sujet à bras le corps, et la solution est déjà trouvée. Il reste à trouver le nerf de la guerre : l'argent.

La première partie de la saison est terminée, les grosses plantations sont finies. Il nous reste maintenant à entretenir tout cela. J'ai employé une formule déguisée, car, en fait, je voulais parler de désherbage. C'est un mot qui peut effrayer, mais il est consubstantiel au maraîchage biologique. Donc, les semaines qui vont suivre vont être consacrées à l'entretien des cultures.

Une autre activité bat également son plein en ce moment : c'est la récolte. Ce moment est fondamental dans le cycle de l'insertion, car elle vient prouver aux jardiniers que les efforts qu'ils ont fournis n'ont pas été vains.

Prenez par exemple les échalotes : nous les avons plantées au début du mois de mars. Deux désherbages et trois binages plus tard, les voilà. Elles ont belles et n'ont subi aucun traitement. La chaleur qu'il fait en ce moment les a séchées rapidement. Par contre, cette même chaleur nous a empêchés de les laisser sécher au champ.



Le fruit symbole de l'été a également fait son apparition dans nos paniers : les tomates. Depuis leur plantation, des équipes de Terre Solidaire les ont entretenues, désherbées, égourmandées, récoltées.

Cette année, des variétés particulièrement savoureuses ont été choisies. L'inconvénient, c'est qu'il faut les ramasser à maturité, ce qui n'est pas sans poser quelques soucis, du fait de notre mode de livraison.

Toutefois, sur le marché, il y a des caisses de tomates Cœur de Bœuf qui n'ont subi que peu de manipulation. Donc vous êtes cordialement invité à venir à Planaise afin d'en profiter.

A l'heure où cette contribution est écrite, il fait 38 °C, donc il est temps d'aller se mettre au frais.

Rodrigue, encadrant maraîcher