



# La Feuille de Chou

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

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Cette semaine a été le cadre de jolies retrouvailles entre salariés, bénévoles et administrateurs. Le tout a été orchestré par Dominique et Philippe.

En effet, le dernier repas estival s'est déroulé ce jeudi, et Dominique a pu travailler avec Philippe pour concocter, pour tous, un délicieux repas thaï.

Ce fut l'occasion de remercier l'ensemble des salariés pour leur investissement, tant en maraîchage qu'aux vendanges.

C'est une belle équipe solidaire qui s'entraide lorsque le travail devient plus intensif. C'est, d'une part, réconfortant, et, d'autre part, très formateur pour chacun.

Les futurs employeurs des salariés de Terre Solidaire auront beaucoup de chance d'accueillir ces professionnels.

Dominique a parcouru le monde. Cuisinier de formation, il a offert à ses collègues et aux bénévoles un savoir-faire délicieux.

Travailler est nécessaire : autant rendre cette obligation passionnante.

Découvrir et maîtriser des compétences, pour se faciliter la tâche tout en développant des relations sociales agréables et bienveillantes, est l'objectif que nous visons.

Des moments comme ces repas visent à maintenir les liens. L'importance de ces repas communs n'est plus à démontrer.

Merci à tout le monde de mettre tout en œuvre pour maintenir cette cohésion.

Un merci tout particulier à Dominique et Philippe pour les heures de préparation.

Chapeau Dominique pour votre dextérité.



Véronique, directrice

## Votre panier

Pour un panier

4	pièces	poivrons
1.000	kg	aubergines
0.800	kg	courgettes
0.850	kg	haricots verts
1	botte	radis

Et selon dépôt : 1 botte de radis ou 1 concombre ou 700 gr de tomates

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

Fruits : pommes et raisin

## La Recette de la semaine

### Salade grecque d'aubergines au poivron rouge

#### Ingrédients pour 4 personnes

1 kg d'aubergines, 1 gros poivron rouge, 2 tomates, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra, 2 cuillères à soupe de persil haché, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 citron jaune, sel, poivre

Préchauffez le four à 210°C (therm. 7).

Lavez et séchez aubergines et poivron.

Placez-les entiers sur une grille du four, à mi-hauteur. Laissez-les cuire 40 min.

Pelez, épépinez et taillez les tomates en petits cubes. Émincez finement l'ail (réservez une demi-gousse entière) et l'oignon. Hachez le persil.

Sortez les aubergines et le poivron du four et pelez-les. Coupez les aubergines et le poivron épépiné en petits morceaux.

Placez-les dans un saladier, ajoutez les tomates, l'oignon, l'ail, le persil, le jus de citron, le sel et le poivre. Mélangez soigneusement puis ajoutez l'huile d'olive. Mélangez de nouveau. Mettez à rafraîchir au réfrigérateur une heure, sous film plastique.

Servez froid, accompagné de pain grillé frotté d'ail et nappé d'huile d'olive.



**Prévisions légumes semaine  
prochaine**  
Carottes  
Salade  
Fenouil



### Le coin des maraîchers :

A l'heure où cette feuille de chou est écrite, les vendanges dans la Combe de Savoie touchent à leur fin. Cette année encore, nous avons eu le privilège de ramasser le fruit du travail des viticulteurs. C'est un immense honneur, car la qualité du travail de vendange est primordiale pour obtenir du bon vin.



Cette période génère du stress car la pluie et le botrytis peuvent à tout moment abîmer la vendange.

Une autre difficulté est liée au rythme de travail. Sans être très intense, la progression dans les treilles doit être similaire afin de faciliter le travail des porteurs.

A ce propos d'ailleurs j'aimerais féliciter les jardiniers qui ont porté les différents cépages que nous avons vendangés. Encore merci à vous messieurs. Hé oui, ce travail est exclusivement réservé aux hommes à Terre Solidaire. Mais dans un futur proche, il y aura, qui sait, une dose de parité.

Les vendanges nous ont permis de constater que la grêle est phénomène climatique très localisé ; sur certaines parcelles il n'y avait pas de raisin et ailleurs les ceps étaient bien chargés.



La récolte du raisin s'ajoute au travail de maraîchage que nous devons effectuer et aux ventes qu'il est nécessaire de poursuivre.

Après un été particulièrement difficile, les légumes commencent à se sentir un peu mieux. C'est le cas des haricots. Nous les livrons maintenant, car la fructification est facilitée par les températures actuelles. Les poivrons sont également tous au stade de maturité optimale. Ils sont juteux, colorés et pleins d'antioxydants. Leur culture a été des plus simple. Fertilisation à la plantation, désherbage, tuteurage, et bien sûr de l'arrosage par goutte à goutte. Ils n'ont rien reçu d'autre. Zéro traitement bio, donc bonne dégustation !

Les remplaçants des poivrons dans les rotations seront livrés la semaine prochaine. Il s'agit de batavias, de mâche et autres légumes d'hiver.

Mais avant tout cela, nous allons ramasser la Mondeuse à Apremont.

A très bientôt.

Rodrigue, encadrant maraîcher