



La Feuille de Chou

Derniers marchés des producteurs locaux les vendredi 18 et 25 octobre

Attention, pas de paniers le vendredi 1^{er} novembre

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Vous souvenez vous qu'en des temps, pas si anciens, nous mourrions de chaud. La canicule a désormais fait place à une eau tant espérée en été. Et quel déluge !

Mais, toute la pluie n'enlève pas la force du piment (Proverbe guadeloupéen). Petit clin d'œil à notre coordinateur. Rodrigue, est parti quelques semaines vers les Antilles pour des vacances, grandement méritées. S'il est mouillé, c'est uniquement par une eau salée à 30 °C. Aujourd'hui, mardi, ça laisse rêveur. En effet, il pleut tellement que les conditions de travail sont difficiles.

Nous envisageons Terre Solidaire comme une structure vertueuse. Et elle l'est. Manger bio et local, participer à l'aventure Terre Solidaire pour aider à l'insertion, mettre en place des tas de partenariats, créer du lien, considérer le verre toujours à moitié plein, plutôt qu'à moitié vide... (J'ai eu envie d'écrire que nous préférons même le verre plein. Néanmoins, comme l'écrivait Talleyrand, tout ce qui est excessif est insignifiant.), voilà ce qui nous rassemble. Il existe aussi une autre notion : prendre soin les uns des autres.

Comment ?

Lorsque la pluie tombe sans discontinuer, les conditions sont moins idylliques. Certes, mais le monde du travail doit-il toujours être paradisiaque ?

Tant que faire se peut, il est impératif de se rendre la tâche la plus aisée possible.

Doit-on laisser des salariés sous une pluie battante, même si les urgences imposent de planter, de récolter en plein champ ?

Alors, en toute bienveillance pour les salariés, les encadrants veillent, pour leur permettre de vivre au mieux leurs journées de travail.

Ainsi, en des journées diluviennes, le travail sous abri, des formations... peuvent remplacer les travaux de maraîchage exposés aux intempéries.

C'est un petit article qui est dédié à Dominique, Charlotte, Floriane, Sylvain et Rodrigue, qui trouvent toujours des solutions pour que le soleil luisse, même lorsque les nuages déversent leur trop plein.

Merci à cette belle équipe.

Merci aussi aux salariés, toujours vaillants pour que les activités de Terre Solidaire continuent chaque jour, sans tenir compte de la météo pas toujours clémente.

Véronique, directrice

Votre panier

Pour un panier

| | | |
|-------|--------|----------------|
| 0.230 | kg | ail |
| 0.800 | kg | patates douces |
| 0.700 | kg | aubergines |
| 2 | pièces | poivrons |
| 0.550 | kg | haricots |
| 1 | pièce | chicorée |

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

Fruits : prunes rouges et poires nashi

La Recette de la semaine

Patates douces au four

Ingrédients pour 2 personnes :

2 patates douces, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 bonne pincée de sel, 2 cuillères à café d'herbes de Provence, 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette, du jus de citron.

Mélanger l'huile d'olive, les herbes de Provence, le piment d'Espelette et le sel dans un bol.

Lavez bien les patates douces. Les couper en deux, quadriller la chair et les citronner, car les patates douces s'oxydent très vite.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les patates douces avec l'huile d'olive aromatisée.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C, pour 40 mn de cuisson.

A la sortie du four, saupoudrez d'un peu de thym frais

Accompagnement idéal : sauce au sésame

Pelez une gousse d'ail et pressez-la dans un bol. Ajoutez du tahiné (pâte de sésame, vendue dans les épiceries bio ou orientales), un peu d'eau, le jus d'un citron et une pincée de sel. Mélangez au fouet pour obtenir une consistance légèrement plus épaisse qu'une crème anglaise. Servir avec les patates.



Prévisions légumes semaine prochaine

Mâche
Fenouil
Pommes de terre

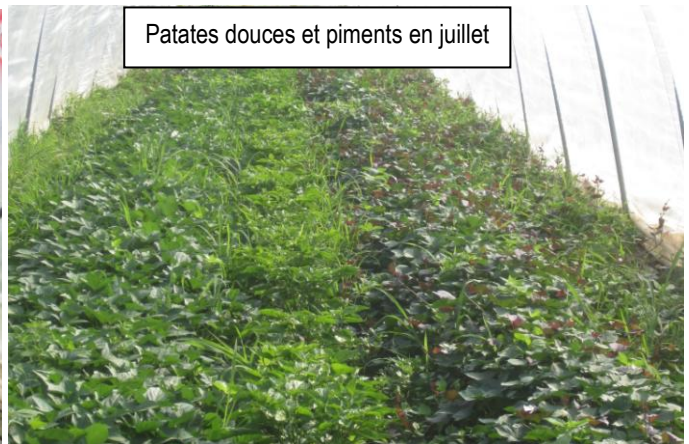


Le coin des maraîchers :



Depuis quelques semaines, un nouveau binôme s'active à la salle des paniers : Linda et Stefano. Ils interviennent sur les deux jours de préparation du jeudi et du vendredi matin, et ont une tâche fort complexe à mener, avec l'augmentation des paniers, le conditionnement des fruits et des légumes, le pointage des différents paniers par dépôt... Ils mènent ce travail avec calme, méthode et responsabilité : beaux débuts professionnels sur ce poste !

Cette semaine, vous trouverez les derniers légumes d'été qui parviennent à maturité. Mais une nouvelle venue complète cette gamme : la patate douce, plante originaire d'Amérique tropicale. Une nouveauté de cette année : un essai que nous avons choisi de mener dans la serre n° 9, sur deux planches de culture.



Début juin, nous avons planté 168 jeunes plants de patate douce, sur butte, pour assurer un bon réchauffement du sol et favoriser la tubérisation. Avec la chaleur estivale, l'arrosage régulier par aspersion, le voisinage discret de quelques plants de piments plantés par Rodrigue, la serre n° 9 s'est transformée en serre tropicale, made in Savoie...

Et un beau rendement s'affiche à la récolte: 260 kg, soit 1,5 kg par pied en moyenne ! Pour l'équipe de maraîchers, l'essai est concluant et nous envisageons de reconduire cette culture l'année prochaine, sur une surface plus importante.

Vous trouverez donc dans vos paniers, une des deux variétés choisies, une à chair blanche ou une à chair orange.



A vous de nous faire part de vos impressions !

Que vous suiviez ou non la recette proposée, bonne préparation culinaire et belle fin de semaine à vous !

Sylvain, encadrant maraîcher.