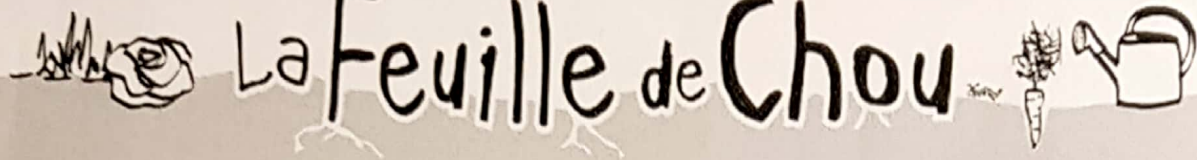


# La Feuille de Chou



## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Pour l'équipe d'encadrants, mars est un mois difficile. La pression est importante. Les viticulteurs voient la sève monter et sont pressés de voir se terminer le travail de tirage de bois. En parallèle, les serres sont pleines et les légumes attendent un peu de chaleur pour croître. En plus de cela, les stocks de légumes de conservation diminuent rapidement. Et, cerise sur le gâteau, nous mettons des formations en place.

Une information importante, que vous aurez notée à la lecture de quelques lignes précédentes, c'est que les stocks hivernaux baissent et que les légumes de printemps ne sont pas encore arrivés. La soudure est souvent redoutée par les maraîchers. Nous ferons en sorte de toujours fournir les paniers. Néanmoins, si vous constatez sur 2 ou 3 semaines, en mars ou avril, que vos paniers sont moins garnis, ne vous inquiétez pas. C'est toujours ainsi sur cette période. Elle sera vite compensée par des paniers très chargés en été.

Pour poursuivre, parlons de la chance de suivre des formations. Lundi, alors que la pluie diluvienne tombait sur la Combe de Savoie, les encadrants ont fait l'effort de laisser 4 personnes à Planaise pour suivre un enseignement particulier.

Lorsque nous mettons en place les formations, nous avons bien conscience de l'impact que cela a sur la production. Floriane et moi profitons de cet espace pour remercier Charlotte, Sylvain et Rodrigue de nous laisser remplir nos obligations de formation en laissant des personnes, alors qu'ils ont énormément besoin de toute la force des salariés pour venir à bout des nombreuses tâches à mener.

Cette semaine donc, ce sont Linda, Nadège, Dominique et Bruno qui ont eu la chance d'être préparés par un expert du théâtre. Tous les 4 approchent de la limite du temps qu'ils pouvaient demeurer à Terre Solidaire. Ils ont tous énormément progressé. Ils sont prêts à occuper d'autres postes sur les projets qu'ils auront travaillés avec Floriane.



## Votre panier

Pour un panier

0.550 kg	carottes
0.350 kg	mâche
1.000 kg	pommes de terre
0.200 kg	betteraves

Et, selon dépôt : 1 botte de persil ou 0.120 kg d'échalotes.

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

Fruits : pommes et poires

## La Recette de la semaine

### Bœuf carottes et betteraves

Pour 6 personnes :

600 g de joue de bœuf et 600 g de paleron ou 1,2 kg de basse côte à mijoter, 2 oignons moyens, 2 kg de carottes, 1 kg de betteraves rouges, poivre, sel, 1 cuillère à café d'ail semoule ou 3 gousses d'ail frais, 3 cuillères à café de concentré de tomates, 25 g de beurre, 40 cl de vin blanc ou 4 cl de cognac dilué dans 40 cl d'eau, 2 cubes de bouillon de bœuf.

Faire fondre le beurre dans une cocotte, y faire revenir la viande.

Incorporer les oignons avec l'ail, le sel et le poivre.

Déglacer avec l'alcool choisi, gratter les sucs de cuisson, puis rajouter le concentré de tomate.

Emietter les cubes de bouillon dans la cocotte et mouiller avec un peu d'eau.

Ajouter les carottes coupées en rondelles. Laisser cuire 1h15.

Rajouter les betteraves coupées en rondelles et prolonger la cuisson 45 minutes.

Servir seul ou avec du riz.





## Prévisions légumes

Navet jaune  
Pommes de terre  
Echalotes



Chaque employeur qui les embauchera aura une chance énorme. Des salariés investis et performants, voilà tout simplement ce dont ils vont hériter.

Le constat est terrible. Tous les 4 sont extraordinaires. Ils ont développé des capacités et des compétences importantes dans le monde du travail. Mais, voilà, il faut pouvoir passer l'épreuve de l'entretien d'embauche. Ce n'est pas évident du tout. Parler de soi, dire qui l'on est, faire comprendre à son interlocuteur qu'il aura de la chance d'embaucher une personne sur qui il pourra compter, n'est pas chose évidente.

Philippe ROMAN vient à Planaise pour les aider à mettre en évidence tout leur potentiel.

Pour terminer cet exposé, je vais devoir des droits d'auteur car je vais partager avec vous un bref instant de leur travail de ce lundi : Bruno a exprimé le fait qu'il aimait une tâche pourtant pas évidente à Terre Solidaire : retourner le tas de compost, le travailler pour qu'ensuite la terre soit parfaitement nourrie.

L'image, que je vous laisserai méditer, est si belle et si vraie :

Bruno en travaillant le tas de compost transforme le plomb en or. En effet, les légumes ont tellement besoin d'être nourris que ce compost leur permet de grandir et de venir ravir vos papilles.

Transformer le plomb en or : très, très forte, image.

Merci pour ce partage. C'est grâce à des moments comme celui-ci que je peux dire que le travail que nous faisons est si riche. Pour chacun de nous, Terre Solidaire est un passage dans nos vies. Une parenthèse de bien-être, de bonheur.

Terre Solidaire permet de transformer le plomb en or.

Merci à chacun de vous, chères lectrices, chers lecteurs, partageons ces moments avec délectation.

Véronique, directrice.

### Le coin des maraîchers

Peut-être avez-vous déjà entendu cette année le chant matinal d'un merle ou d'un rouge-gorge près de chez vous ?  
Signe indubitable que le printemps s'annonce. Les jours rallongent et la température du sol augmente. La nature s'active.



Et, à Terre Solidaire, la saison de maraîchage débute.

Nous avons semé dernièrement les poivrons et les premières tomates. Ils ont germé bien au chaud et mesurent déjà quelques centimètres de haut.

Nous redoublons d'attention en ce moment afin qu'ils ne manquent de rien. C'est toujours un moment très stressant, les jeunes plants étant très fragiles à cette période.

Mais c'est avant tout merveilleux et particulièrement exaltant de voir les graines germer, les plants se développer avec vigueur et porter en eux le potentiel de récoltes futures.

La nature a mis tellement d'énergie et d'information génétique au sein d'une graine, si petite soit-elle !

Une nouveauté cette année : nous avons semé une variété de tomate issue de semences paysannes, c'est à dire sélectionnée et produite par un producteur lui-même, et reproductible d'année en année (par opposition, une variété hybride est issue d'un croisement par l'homme de deux parents génétiquement différents et n'est pas reproductible d'une année à l'autre). Un projet passionnant et riche d'enseignements s'amorce ! Nous avons hâte de suivre le développement de cette nouvelle variété !  
Je laisse le soin à Véronique et Charlotte, qui ont initié et mis en place ce projet, de vous en dire davantage lors d'une prochaine contribution.

Nous recevons également cette semaine les premiers plants de courgettes qui seront plantés sous serre, en début de saison.

Oui, vous aurez des courgettes plus tôt dans votre panier cette année !

Bonne fin de semaine à toutes et tous.

Sylvain, encadrant maraîcher.



Auvergne - Rhône-Alpes

