

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Semaine vraiment agréable puisqu'elle nous a conduits vers l'été.

Belle saison pour les légumes... si dame canicule ne vient pas effacer de nos rêves les récoltes extraordinaires que nous avons imaginées.

Ne soyons point trop gourmands : chaleur, mais pas trop, soleil le jour et pluie nocturne, beaucoup de courgettes chaque jour, mais pas le week-end... bref, le paradis nous souhaitons.

Les maraîchers ne sont jamais satisfaits, c'est bien connu !

Or, voilà, à Terre Solidaire, nous ne sommes pas que producteurs de légumes. Nous sommes aussi, et avant tout, des spécialistes de l'insertion.

Dans ce cadre, nous nous devons d'offrir les conditions de travail les plus adaptées pour les salariés. C'est pourquoi le conseil d'administration s'est orienté vers un programme de réhabilitation de la grande maison de Carmintran.

Comme nous avons pu le décrire la semaine dernière, la nouvelle salle des paniers avance. Elle aura bientôt des murs et un toit et pourra entrer en fonction.



C'est maintenant le tour de la chambre froide : 120 m³ de bonheur pour stocker les légumes. Elle est très attendue par les encadrants maraîchers. Ce nouvel espace doit nous permettre d'optimiser les conditions de stockage, ce qui, à terme, entraînera moins de pertes de légumes. Les travaux commenceront par une dalle, qui recevra ensuite la chambre froide. La dalle sera faite par GREG Constructions, la chambre sera fournie par la Savoissienne du Froid.

Arrêtons-nous un instant sur l'abri : il s'agit d'offrir une couverture à la chambre froide, histoire de la protéger de la pluie, du vent, du soleil, ...du froid.

Votre panier

Pour un grand panier

1.000	kg	pommes de terre
2.000	kg	chou rouge
0.350	kg	oignons rouges
1	botte	ciboule
2.000	kg	courgettes
2	pièces	salades
1	pièce	aubergine

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

Fruits : abricots et cerises

La Recette de la semaine

Chou rouge aux pommes

Ingrédients pour 4 personnes :

1 petit chou rouge ou la moitié d'un gros,
50 g de margarine,
poivre,
sel,
1 cuillère à soupe de vinaigre,
2 pommes reinettes,
muscade râpée,
1 cuillère à soupe de cassonade,
1/2 verre d'eau.

Couper le chou rouge en fines lamelles et ôter les plus grosses côtes. Les laver 2 fois. Egoutter.

Dans la cocotte-minute faire fondre la margarine à feu doux, puis ajouter le chou, le sel et le poivre. Mélanger quelques minutes.

Ajouter le vinaigre, les pommes coupées en lamelles, un peu de muscade, la cassonade et l'eau.

Fermer la cocotte. Quand la pression est atteinte, cuire à feu doux 25 minutes (40 min en cocotte classique).

Vous pouvez accompagner ce plat de saucisses grillées et de pommes de terre nouvelles cuites vapeur.



Prévisions légumes

Courgettes
Pommes de terre
Oignons rouges botte



Terre Solidaire a fait un choix, qui, espérons-le, va attirer votre attention.

En effet, nos axes de travail tournent autour des circuits courts alimentaires. Il est question de protéger au mieux notre planète. Dans le même sens, l'économie circulaire nous interpelle fortement. Ainsi, Philippe VACHETTE, ancien président de Terre Solidaire, vit actuellement une aventure avec une structure novatrice.

ART SKI TECH est une entreprise savoyarde, spécialisée dans la revalorisation de vieux skis. Elle communique ainsi :

« Chaque année en France se sont 800 000 skis et snowboards qui ne reverront pour la plupart plus la neige. Ces éléments à haute valeur ajoutée, dont la structure composite rend difficilement recyclable et polluante, ont bien mieux à faire que d'être brûlés. »

Ainsi ART SKI TECH a conçu un abri pour la nouvelle chambre froide.

Tout est vertueux dans ce projet. Bientôt vous verrez des photos des travaux et, en attendant, toute l'équipe vous souhaite un excellent été.

Véronique, directrice.

Le coin des maraîchers :

Ce jeudi, nous avons ramassé les premières tomates. C'est un moment un peu particulier car il marque pour nous la fin de la première partie de maraîchage. Comme le reste, elle aura été intense et exaltante. Les salariés polyvalents de Terre Solidaire ont répondu présents à l'exigence du travail : qu'ils en soient remerciés.



Maintenant nous entrons dans une nouvelle phase qui est celle de la récolte des efforts fournis. C'est une période que j'aime particulièrement, car elle prouve à nous tous que l'engagement n'a pas été vain. Pour illustrer mon propos, voici un exemple : les tomates. Les dernières ont été plantées le 2 juin dernier, il s'agit de la variété Cœur de bœuf, la traditionnelle. Sa maturité tardive nous permettra d'avoir des tomates tard : nous pensons que celles-ci viendront achalander les marchés de l'automne, car cette année le marché du vendredi se clôturera au mois d'octobre.

Jour après jour, les tomates ont été égourmandées, désherbées. C'est une tâche exigeante, car les salariés de Terre Solidaire n'ont pas droit à l'erreur : si le méristème terminal est cassé, la croissance du pied est arrêtée. Donc bravo à tous ceux qui tournent les tomates autour du fil tuteur. Dans environ 2 semaines, la « pomme d'amour » sera présente dans tous les paniers.

Contrairement à d'habitude, il y aura un vrai décalage dans les récoltes, ce qui, nous l'espérons, lissera le pic de production et vous permettra de profiter des tomates tout au long de la saison estivale. Avant de conclure le sujet tomates, sachez que nous avons planté les variétés suivantes : Cindel, Paola, Fantasio, Cœur de bœuf, Fleurette, Liguria, Orange Queen, San Marzano. Et la tomate Cœur de bœuf PEARSON, issue de semences paysannes en provenance du semencier GRELIN. C'est Charlotte qui en assure le suivi technique, elle vous fera parvenir la caractéristique de son comportement à Terre Solidaire.

Une salade de tomates sans ail, pour moi qui vient de KARUKERA, c'est inconcevable. Cela tombe à point nommé, car nous avons terminé la récolte de l'ail violet. Il est beau et parfumé, bien qu'il ait subi de plein fouet la rouille due à l'épisode pluvieux que nous avons traversé il y a de ça 3 semaines. Le sec étant revenu, la récolte a eu lieu sur 2 jours, ou du moins l'arrachage. Ces cayeux sont destinés à agrémenter les paniers du début d'hiver.



Les caisses d'ail récolté sèchent au soleil de juin.

A l'heure où cette feuille de chou est éditée, nous sommes à la limite de notre capacité à irriguer, nous espérons que notre citerne de 500 m³ ne tardera plus.

Rodrigue, encadrant maraîcher

Les fruits sont livrés jusqu'à fin juin. Leur livraison reprendra la première semaine de septembre, conformément à votre contrat.

Vous pouvez reporter 3 paniers consécutifs maximum pendant l'été, à récupérer plus tard ou par anticipation.



AUVERGNE - Rhône-Alpes

