

Vendredi 10 juillet 2020

Semaine 28

La Feuille de Chou



Edito

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette première semaine de vacances amène une nouveauté. Nous espérons vous ravir pour cet été.

Félix est arrivé à Terre Solidaire il y a maintenant 4 mois. La semaine prochaine, vous aurez le plaisir de lire une interview qui relatara son parcours. C'est une joie que de laisser de la place dans la feuille de chou à Félix. En effet, c'est la première fois qu'un salarié, en contrat CDDI, nous interpelle pour écrire, pour vous écrire.

Vous avez déjà lu des articles rédigés par des salariés. C'était toujours l'équipe permanente qui les sollicitait. Les histoires étaient intéressantes, émouvantes, mais comme les échanges étaient à l'initiative des permanents, cela n'a jamais duré dans le temps.

Et là, quelle belle surprise Félix nous offre.

Tout cet été, il vous propose une série de « jeux ».

Cette semaine, il a écrit un texte dans lequel il a glissé des énigmes.

Je lui laisse maintenant la place. Vous allez découvrir une jolie plume.

Merci Félix pour ce cadeau.

Véronique, directrice.

Premier petit jeu d'été de Félix :

Dix légumes se sont dissimulés phonétiquement dans ce texte. Pourrez-vous les retrouver ?

« Il s'est levé tôt Matthias ce matin, invité par la plus jolie fille du lycée. Il se demande de quelle couleur sera sa robe : pêche ou saumon ? Son arrêt est devant la vieille auberge inhabitée. Lilly pour sa part s'affaire en cuisine et écoute de la musique. Elle rajoute dans sa marinade du poivre, onze grains exactement. Le dessert est simple. Glace et poires au chocolat. C'est le riz qui lui pose problème au niveau du temps de cuisson. Elle oublie toujours le titre du morceau qui passe en ce moment. La Pie Mentieuse ? Non, Voleuse.

Pour le dessert, elle a invité Elizabeth, ravie de rencontrer le garçon dont sa cousine lui parle souvent. Il fait chaud. Matthias descend du car, ôte son blouson. Il s'arrête à mi-parcours, jette un coup d'œil à sa montre craignant d'être en retard. Puis il repart tout sourire vers son premier baiser. »



Votre panier

Pour un panier

1.2 kg	tomates
1 botte	ciboule
1.0 kg	pommes de terre nouvelles Céphora
1.0 kg	courgettes
1 pièce	concombre
1 pièce	salade

Et, selon dépôt : 0.3 kg de haricots plats
ou 0.8 kg d'aubergines ou 1 concombre

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

La Recette de la semaine

Quiche aux courgettes, chèvre frais et filet mignon

Ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte brisée,
3 courgettes,
2 œufs,
25 cl de lait,
25 cl de crème fraîche,
150 g de chèvre frais,
Herbes de Provence, Poivre, Sel,
2 tiges de ciboule entières,
100 g de filet mignon fumé coupé en
lardons (lomo ou bacon).

Dans une poêle légèrement huilée, faites sauter les courgettes coupées en rondelles, 15 mn environ, avec les herbes de Provence.

Préparer l'appareil : battre les œufs, ajouter le lait, la crème, le filet mignon, la ciboule coupée en rondelles le sel et le poivre.

Etendre la pâte, ajouter les courgettes et l'appareil, puis le fromage de chèvre frais en rondelles par dessus.

Cuire 40 mn à four préchauffé à thermostat 7/8 (230°C).

Vérifier la cuisson à partir de 30 mn.



Prévisions légumes

Tomates
Courgettes
Concombre



Le coin des maraîchers :

Ces deux semaines passées, nous avons « blanchi » tous les tunnels avec une sorte de peinture blanche (autorisée en AB) : pour le confort des plantes et des travailleurs.



Charlotte se prépare pour opacifier les tunnels



Le résultat sur la serre de germination

Le blanchiment des abris devient incontournable depuis quelques années, du fait des canicules et des longues périodes de chaleur. Cela permet d'éviter ou de limiter les coups de soleil sur les plants, les pertes de vigueur, les attaques d'acariens, et autres symptômes physiologiques qui touchent autant la plante que le fruit à récolter.

Le blanchiment permet ainsi de couper le rayonnement du soleil de 30 à 50 % avec, pour effet direct, une baisse de température et une hausse d'hygrométrie, conditions favorables au développement des plantes et de la lutte intégrée (auxiliaires), tout en étant limitant pour le développement de certains ravageurs, tout particulièrement des acariens.

De plus, blanchir les abris permet d'augmenter la durabilité des plastiques et rend le travail beaucoup plus agréable, donc productif !

Depuis deux semaines le jardin est passé aux heures d'été. Le travail démarre plus tôt, ce qui permet de libérer quelques heures les après-midis. Les salariés apprécient de travailler à la « fraîcheur » du matin.

Charlotte, encadrante maraîchère.



Quelques travaux de plein champ

←
Repiquage des betteraves rouges

→
Récolte de pommes de terre nouvelles



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

Merci de nous avertir de vos « annulations » ou « doublages » de panier au plus tard le dimanche soir pour la livraison du vendredi suivant.

Pas de fruits en juillet et en août.



AUVERGNE - Rhône-Alpes

