

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

Comme chaque semaine, voici un point sur l'avancement des travaux. Des acrobates sont venus installés la couverture de la salle des paniers. Elle n'est pas encore prête à recevoir vos paniers car il manque fenêtre, porte, bardage. Un peu de patience et son heure de gloire va arriver.

La future
salle des paniers
enfin chapeauté



La semaine prochaine, c'est le tour de la future chambre froide. La dalle est désormais sèche (en même temps, avec les températures estivales, on pourrait s'en douter). Art Ski Tech va prendre possession des lieux pour installer un abri novateur. Nous ferons un petit point dans la prochaine feuille de chou.

Quand le mois d'août tire sa révérence, c'est un plaisir de retrouver enfin l'équipe permanente au complet.

Au moment de la rédaction de cet article, c'est Rodrigue qui profite d'un repos bien mérité. Il reprend ses fonctions lundi matin et viendra ainsi soulager Sylvain.

On attend toujours les vacances. Elles sont salvatrices, permettent de prendre du repos, du recul, de se retrouver en famille. En bref, c'est bien les vacances. Néanmoins, la semaine avant de partir, on est débordé car on prépare pour que les collègues ne subissent pas trop l'absence, et, quand on rentre, on est débordé car il faut récupérer tout le retard pris. Alors bon courage à Rodrigue pour la reprise de lundi.

Elle sera d'autant plus particulière que vous aurez noté que je n'ai pas parlé de Charlotte. En effet, Rodrigue retrouvera uniquement Sylvain. La seule encadrante féminine a décidé de voler vers d'autres aventures.

C'est une période qui prend fin et une nouvelle qui commence. Bientôt un nouveau collègue viendra compléter l'équipe. Nous nous ferons un plaisir de l'intégrer en lui réservant un aussi bel accueil que Charlotte avait reçu l'année dernière.

Bonne semaine à toutes et tous

Véronique, directrice.

Votre panier

Pour un grand panier

0.4	kg	oignon rouge
1.0	kg	carotte
0.8	kg	aubergine
2	pièces	concombre lisse
2.0	kg	pomme de terre Désirée
4.0	kg	tomate
1	kg	courgette
1	pièce	poivron
1	botte	persil

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

La Recette de la semaine

Flan de carottes à la ciboulette

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 + 40 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

450 g de carottes, 2 œufs, 100 g de champignons de Paris, 1 petite échalote hachée, 1/4 de litre de fond de volaille, 25 g de gruyère râpé, 10 brins de ciboulette finement ciselée, huile d'olive.

Eplucher et couper les carottes en rondelles. Les faire revenir dans de l'huile d'olive puis ajouter le bouillon et faire cuire 20 mn jusqu'à évaporation complète. Saler, poivrer.

Faire dorer les champignons coupés en dés et l'échalote hachée. Passer les carottes au moulin à légumes.

Battre les œufs et ajouter carottes, échalote, champignons, gruyère, et ciboulette.

Beurrer et remplir des petits ramequins. Passer au four au bain-marie 20 mn à 220°C. Démouler et déguster chaud.



Prévisions légumes

Tomates
Poivrons
Courgettes



Solution du jeu n° 5 de Félix :

Comme ils sont heureux les ados dans ce camp de vacances ! Aminullah, à peine descendu du **car**, vit la rivière où il était certain d'attraper de nombreux poissons. Depuis ce matin Bruno a dans son portable la photo d'un choucas **prenant** son envol. Il l'a annoncé à son **père**, Sylvain, par sms.

Amélie se régale à escalader les rochers de toute taille. **Amante** du soleil et de la musique, toute la journée Clémentine massacre allègrement *Let It Be* sur un vieux piano. Elvis, entouré d'amis, ne regrette pas le mois de juillet qu'il a passé tout seul dans une **rue** sinistre à **Nice**. **Annette** a le don de déclencher les rires. Coiffée d'un melon, munie d'une **canne**, elle imite Charlot. **Six boules** reposent dans un coin dans l'attente d'éventuels joueurs de pétanque.

Le coin des maraîchers :

Quelques nouvelles fraîches de nos essais de plants, dont les graines nous ont été fournies par les Grainetiers d'Arbin : l'entreprise Grelin.

Les Tomates Pearson, variété de cœur de bœuf en forme d'aumônière, issues de « graines paysannes » ont reçu les mêmes soins que les autres variétés de tomates habituellement plantées sur le Jardin.

Quelques observations sont faites : la première est un taux de germination plus faible chez cette variété SP (Semence Paysanne) d'une valeur de 90%, à contrario de 100% de levée chez les variétés F1 (hybride).

Deuxièmement, les plants présentent une chlorose importante du feuillage (jaunissement) et des fruits avec un collet vert-orangé, symptômes de carences en potasse et magnésium, non observés sur les autres variétés de tomates.

Un point néanmoins positif, la chair des tomates est épaisse, d'un rouge foncé et les fruits sont très goûteux. L'assiette est SAVOUREUSE !



Le deuxième essai 2020 est le semi des Haricots Crochets de Savoie, variété de haricots à rames, locale, en vue de récupérer leur semence pour le compte des grainetiers.

Les graines ont été semées directement en plein champ, fin juin, tous les 5 cm et le tuteurage se fait grâce à un filet vertical.

Les plants se portent bien, malgré les chaleurs intenses, de plus en plus régulières chaque année mais peu communes pour notre région et d'autant moins appréciées par les haricots. Les plants seront arrachés en fin d'automne, chargés de leurs fruits, puis entreposés en l'état pour sécher jusqu'au mois de janvier 2021. A ce moment, il nous faudra les écosser.

Voici ma dernière intervention dans les feuilles de chou de Terre Solidaire car le vent me pousse vers d'autres aventures... Ce que j'ai découvert et aimé fut le contact avec les salariés en insertion : la richesse des relations, les désirs de communiquer avec les non-francophones (avec lesquels j'ai tenté d'apprendre quelques mots dans leur langue). J'ai rencontré des êtres vaillants, volontaires, sensibles. Une belle expérience au sein de ce Jardin.

Charlotte, encadrante maraîchère.



Auvergne - Rhône-Alpes

