



La Feuille de Chou

Edito

Chères adhérents, chers adhérents

Le vendredi 11 décembre aura lieu le traditionnel marché de Noël. Ce sera l'occasion de retrouver tous les producteurs des marchés estivaux.

En attendant Christine, notre traiteur de la Ferme de la Curiaz, peut vous proposer ses produits tous les vendredis.

Dans le mail que vous recevez pour accéder à la Feuille de Chou, Dominique vous fera part de la liste des produits de Christine.

Si vous êtes intéressés, vous faites votre commande à Christine. Aussi simple que cela.

Profitons de ces quelques lignes pour faire le point sur les marchés de l'été 2020.

Je laisserai ensuite la place à Félix qui a accepté de faire un article. Merci à lui.

Le marché du 2 octobre a été suivi par un agréable repas préparé par la Ferme de la Curiaz. Le fromage dégusté était celui de Christine Milési. Nous nous sommes désaltérés avec la bière artisanale des Funambules, le vin d'un viticulteur pour qui les salariés interviennent (« Sous les Amandiers » et « L'Épure » de la cave de M. et Mme Quenard)... et il y avait beaucoup d'eau sur la table, ne vous inquiétez pas.

Pour finir, les desserts ont été proposés par Laurence avec des gaufres, et du miel de Gaëlle. La cerise sur le gâteau nous a été offerte par Alain : il a animé la soirée avec sa guitare et sa chaude voix. Je laisse Félix vous narrer tout cela.

Le bilan des marchés de cette année particulière montre que 673 personnes sont venues acheter des légumes. Le chiffre d'affaires a augmenté de 1700 € par rapport à l'an passé.

Différentes explications peuvent être avancées :

- Le vilain virus nous conduit à vouloir manger localement.
- Le changement d'heure (début du marché à 16h) a attiré plus de monde.
- Le marché a 3 ans d'âge et commence à être connu.

Ne fanfaronnons point cependant, car il nous faut absolument travailler sur la communication pour développer ces moments magiques.

Nous en reparlerons en début d'année.

Je laisse maintenant la place à Félix.

Véronique, directrice

Le mémo de Félix :

Vendredi 2 octobre s'est tenu le dernier marché de Terre Solidaire (Snif !).

On peut commencer par un bilan moral.

Bénévoles et salariés ont fait part du plaisir qu'ils avaient pris sur ce marché où prédominent l'échange et les contacts.

Pleinement confirmé par les producteurs partenaires, conscients qu'ils pourraient gagner plus ailleurs, mais fidèles à Terre Solidaire à cause de l'esprit qui y règne. S'émerveillant sur notre étalage de légumes, ils nous ont demandé quel était le secret pour obtenir une telle qualité. L'encadrant maraîcher Sylvain a répondu que la forte implication des salariés en insertion dans leur travail y était pour beaucoup.

Votre panier

Pour un panier

0.4	kg	haricots coco
0.55	kg	haricots verts/ jaunes
0.85	kg	épinards
0.85	kg	tomates

Et selon dépôt :

150 g de mâche ou 1 salade

RQ : haricots coco en fin de récolte ; vous trouverez soit des gousses vert clair, consommables entières comme des haricots verts, soit des gousses sèches à égrener, pour ne consommer que le grain.

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

Fruits : pommes et poires

Recette de la semaine

Haricots coco au chorizo

Ingrédients pour 2 personnes :

500 g de cocos non écosés (260 g écosés), 120 g de chorizo, 1 oignon, 2 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à c. de coriandre, thym, 210 g de tomates concassées, 400 ml d'eau.

Ecossez les haricots secs, rincez-les sous l'eau froide. Epluchez et ciselez l'oignon. Lavez les tomates, ôtez la peau, épépinez-les et coupez-les en dés. Versez l'huile d'olive dans une cocotte. Faites chauffer et ajoutez l'oignon ciselé. Laissez cuire 5 minutes, puis ajoutez le chorizo coupé en dés d'1/2 cm. Poursuivez la cuisson 5 minutes avant d'ajouter les tomates concassées. Continuez encore 5 minutes puis ajoutez les cocos écosés, les grains de coriandre et le thym.

Mouillez avec l'eau portez à ébullition et laissez cuire 45 minutes à petite ébullition.



Prévision légumes

Salade
Fenouil
Echalotes



Au cours du sympathique repas qui a clos cette saison, nous avons pu à notre tour apprécier le savoir-faire de nos partenaires.
Tant sur le tajine préparé par Christine de Menthon, que sur la bière artisanale au goût d'agrumes, produite par Lucie.



Discussions animées sur chaque ilot lors du repas, avec Dominique, bénévole heureuse de la récompense pour avoir consacré un peu de son temps au service de Terre Solidaire



Le beau plateau de mises en bouche préparées par Christine de Menthon

Et comme en France, traditionnellement, tout finit par des chansons, Jean Ferrat et Gainsbourg sont venus nous rendre visite, réincarnés par la puissante et chaude voix d'Alain.

Voix qui, jointe à ses doigts magiques vire-volets sur le manche de la guitare, nous a fait voyager à travers des décennies de chanson française, des « Amants de St Jean » à « La Montagne » en passant par « La chanson de Prévert (et Kosma) ».



Bon, (Soupir), ils reprennent quand déjà les marchés ?

Félix, salarié.