

Vendredi 13 novembre 2020

Semaine 46

La Feuille de Chou



Édito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Cette semaine, nous allons tous avoir un sacré pouvoir : celui de se projeter dans le temps.
Impensable, allez-vous penser ! Mais que nenni, on en reparle dans la conclusion.

D'ordinaire, on vous parle de la semaine passée. L'équipe permanente vous narre les événements avec l'envie de partager ensemble la vie de cette belle association qu'est Terre Solidaire.

Cette semaine, donc, je vous emmène dans le futur.

Le premier point est un futur proche. En effet, la semaine prochaine, 905 rue de la gare à Pontcharra, ouvre un nouveau magasin BIOCOOP. Vous pourrez, à partir de jeudi 19 novembre, aller découvrir Manon et Nicolas qui ont imaginé un magasin au service des gens. Il y a aura un espace où les clients pourront s'asseoir pour discuter ensemble. Il est aussi envisagé un service gratuit de livraison pour les personnes les plus âgées. Bref, un magasin avec des valeurs humaines.

Le jeudi de l'ouverture, vous pourrez aussi y rencontrer une équipe d'administrateurs de Terre Solidaire qui tiendra une permanence. Elle sera présente pour répondre à vos questions et pour présenter l'association.

C'était un tout petit voyage dans l'avenir. Revenons dans le présent un instant, juste le temps de vous dire que nous allons partir un peu plus loin dans le temps. Un petit saut plus important : janvier 2021.

Enfin, nous avons dit au revoir à cette drôle d'année que fut 2020. La reprise du travail a eu lieu. Joie de se lancer de nouveaux défis. Pour Terre Solidaire, c'est le moment du démarrage des travaux dans la maison. De belles transformations à venir. Et cela, nous espérons le vivre avec vous.

Pourquoi et comment ?

Pour répondre, nous sommes obligés de nous tourner vers le passé pour revenir dans le présent. (Étonnante cette phrase, et tellement vraie).

Retour donc au 13 novembre de l'année 2020.

Dans les paniers de cette semaine sont glissés les documents pour le renouvellement de vos adhésions. Nous vous espérons très nombreux pour la distribution du panier du 8 janvier 2021.

Je vais rester coincée une journée complète au 13 novembre. La nuit me projettera au samedi 14 qui alors ne sera plus le futur, mais bien mon présent. Et le temps file tellement vite que ce sera bientôt notre passé.

C'est ainsi que le vilain virus sera prochainement une affaire du passé.

Votre panier

Pour un grand panier

0.3	kg	échalotes
0.35	kg	mâche
1	pièce	chicorée scarole
2	kg	pommes de terre
1	kg	patates douces
1	pièce	chou-fleur ou butternut
1	botte	radis
1	pièce	salade (petite)

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : pommes et poires

Recette de la semaine

Pommes de terre farcies au saumon

Ingrédients pour 4 personnes

4 belles pommes de terre, 2 pavés de saumon frais, 1 bouquet de ciboulette ou aneth, crème fraîche, fromage râpé, 1 citron, 125 g de mâche

Préchauffez le four th 8 (240°C). Lavez les pommes de terre. Posez-les dans un plat en terre, sur un lit de gros sel et enfournez pour 30 mn (vérifiez la cuisson en les piquant avec un couteau)

Par ailleurs, confectionnez une papillote avec les 2 pavés de saumon, 1 jus de citron et 1 feuille de laurier. Cuisez dans le même four 20 mn.

Coupez les pommes de terre cuites en 2. Evidez-les légèrement. Mélangez l'intérieur de la ½ pomme de terre avec le saumon émietté, la ciboulette ciselée et la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Réincorporez le tout dans la pomme de terre ; recouvrez de fromage râpé. Passez 10 mn sous le grill pour faire dorer le fromage.

Servez les pommes de terre farcies, accompagnées d'une salade de mâche.



Prévision légumes

Salade
Navets
Chou



Pour terminer cet article, toute l'équipe de Terre Solidaire vous remercie très sincèrement pour vos réponses rapides concernant les paniers COVID. Votre soutien est essentiel pour nous.

NB : Pour celles et ceux qui souhaitent une déduction des montants des paniers COVID sur 2021, l'opération est impossible. On vous propose de vous adresser un chèque sur 2020.

MERCI et encore MERCI.

Allez, je reviens dans le présent et me remets au travail. Quand vous lirez ces lignes, mon présent sera votre passé et votre présent est mon futur.

Dinguerie que tout cela.

Véronique, directrice.

Le coin des maraîchers

Dans ces moments fortement troublés, c'est une aubaine et une ressource de continuer notre travail au contact de la nature et de vivre le changement de saison à Terre Solidaire. Et si, parfois, cette phrase prononcée par Rodrigue « *La nature fait ce qu'elle a à faire* » s'avère exaspérante lorsqu'on constate un échec de culture, force est de constater que ce lien avec la nature et le rythme qu'elle impose est structurant. Dans ce contexte, continuer à fournir des paniers de légumes dans un rayon d'une trentaine de kilomètres autour de Planaise est, non seulement une fierté, mais aussi un enjeu important en matière de santé et de développement durable.

Petits rappels sur la spécificité des paniers à Terre Solidaire :

- Tous les légumes qui composent vos paniers sont autoproduits à Terre Solidaire. Aucun légume n'est acheté chez un grossiste ou une plate-forme bio. Pas d'impact carbone lié au déplacement d'un transporteur, et légumes 100% locaux et bio.
- Les légumes verts sont ramassés la veille ou le jour même de la livraison des paniers. Ils conservent leurs qualités, même ceux qui flétrissent très rapidement après récolte, comme les feuilles de blettes ou les épinards.
- La récolte est le dernier geste technique et vient couronner la réussite ou l'échec de l'itinéraire cultural. Cette année, les légumes racines ont souffert de la chaleur et de la sécheresse. Mais n'ayez crainte, vous n'aurez pas que des petits calibres à cuisiner.
- Sur une période d'abonnement, le prix d'un panier est largement à l'avantage de l'adhérent. **C'est une bonne chose et presque une éthique.**

Nous savons que les paniers d'hiver seront moins garnis, mais, inversement, lorsque l'abondance en légumes d'été est là, nous avons à cœur de vous en faire profiter.

Cette année, le nombre de paniers a considérablement augmenté. Nous préparons en ce moment près de trois cents paniers chaque semaine (paniers salariés inclus). La qualité des paniers est notre priorité. N'hésitez pas à nous communiquer vos retours. Dominique nous les transmet toujours pour que nous en tenions compte.

La saison de maraîchage se termine, l'ail vient d'être planté à Planaise. Les serres de Coise, quant à elles, ont été plantées de mâche et d'épinards. Le travail du moment consiste à nettoyer les parcelles et préparer le plan de culture de la nouvelle saison.

Bonne fin de semaine à vous tous, Sylvain, encadrant maraîcher.

Récolte des rutabagas pour les paniers hivernaux



Nadège et Frédéric parent les rutabagas déterrés le matin même, les mettent en cagettes...

... que Serge emmène au local de stockage.



Auvergne - Rhône-Alpes

