

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

La fin de l'année se profile désormais à grands pas. Profitons des quelques derniers jours restants de cette année que nous n'oublierons pas, pour faire le point sur les travaux.

La chambre froide repose sur une belle dalle. Elle est abritée par un hangar construit avec des skis de récupération. Elle est surtout quasi prête à recevoir ses premiers légumes. Avant la pose du groupe froid, prévue le 10 décembre, les salariés vont peindre le sol. Les futurs lavages en seront facilités.

La citerne, quant à elle, trône désormais dans le parc. Elle se remplit petit à petit. Pour rappel, elle fait 500 m³. Quand nous reviendrons après la pause Noël-Nouvel An, elle devrait être pleine.

Photos à venir.



Le sujet qui nous préoccupe actuellement est le recrutement d'un troisième encadrant technique.

Nous profitons de cette feuille de chou pour en diffuser la nouvelle.

En effet, 271 adhérents peuvent en parler autour d'eux. Sait-on jamais, autour de vous, il y a peut-être une personne attirée par ce métier et qui aimerait postuler ?

N'hésitez pas à le faire savoir.

Votre panier

Pour un panier

0.8	kg	rutabagas
0.8	kg	chou chinois
1	pièce	courge butternut
0.15	kg	échalotes

Et selon dépôt : 1 salade ou 0.5 kg de navet blanc ou 0.7 kg d'épinards ou 2 petits choux-fleurs

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : pommes et poires

Recette de la semaine

Tarte vosgienne au rutabaga

Ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée ou brisée, 4 rutabagas, moutarde à l'ancienne, 200 g de munster blanc (ou de munster pas très fait, crayeux), 2 cuillères à café de miel liquide, 15 g de beurre, cumin en grains.

Peler et couper en tranches fines les rutabagas et les cuire environ 10 min dans de l'eau salée, puis les égoutter.

Étaler la pâte sur un plat à tarte, la piquer puis badigeonner de moutarde à l'ancienne. Recouvrir de tranches fines de munster blanc.

Recouvrir avec les tranches de rutabagas, les badigeonner d'un mélange de beurre et miel fondus, puis parsemer de cumin.

Enfourner 30 min au four préchauffé à 180°C.

Avec du reblochon, elle devient savoyarde ; avec de la buche de chèvre poitevine ; avec du camembert, normande ; avec de l'époisses, bourguignonne ; avec du maroilles, ch'ti..., mais à réaliser toujours avec du fromage pas trop fait.



Prévision légumes

Betterave rouge
Chou
Courge



Les candidatures sont à envoyer à direction@terre-solidaire-savoie.org pour le 15 décembre.

L'offre complète est sur le site de terre solidaire : <http://terre-solidaire-savoie.org/>

En voici néanmoins un extrait :

Pour un poste à temps plein sur le Jardin, Terre Solidaire recherche un encadrant technique dont les missions seront :

* **Production** : Organiser et mettre en place les cultures sous serres et en plein champ selon les normes AB, gérer les cultures pour les mener à terme, gestion des récoltes (tri, conditionnement, livraison,...), tout cela en relation avec un encadrant technique de la structure et un coordinateur. Participer aux tirages de bois de vignes et aux vendanges.

* **Organisation du travail** : Suivre les travaux journaliers et hebdomadaires des salariés en insertion (25 à 30 personnes), constituer des équipes de travail, être garant du respect du règlement intérieur et du projet associatif, tenir des documents administratifs et le tout en relation avec les membres de l'équipe.

* **Accompagnement socioprofessionnel** : Participer à l'accueil des salariés et aux évaluations, suivre les progrès et les difficultés des Jardiniers, contrôler les présences et les absences, transmettre les informations aux divers membres de l'équipe, enseigner les bons gestes de travail.

* **Autres** : Participer à l'animation du réseau en rédigeant régulièrement la feuille de chou.

Venez nous rejoindre, c'est une extraordinaire aventure.

Véronique, directrice.

Le coin des maraîchers

La campagne de tirage de bois vient tout juste de commencer et cela nous a vraiment soulagés, car nous arrivions au bout des idées de travaux culturaux.

Je me souviens des débuts où nous avons commencé ce travail à façon.

A l'époque, voilà de cela plus d'une dizaine d'années, la superficie était d'environ une dizaine d'hectares.

La qualité du travail effectué par les salariés polyvalents de Terre Solidaire et la satisfaction des viticulteurs ont fait le reste.

Lors de la précédente campagne, les équipes de Terre Solidaire ont œuvré sur une superficie de 120 hectares.

Tout cela n'aurait pas été possible sans un appui fort et déterminé d'un viticulteur d'Aprémont. Il nous a fait travailler, il ne s'est pas arrêté là, il a également dit du bien de nous à ses collègues. Il a été plus efficace que toutes les démarches effectuées par nos soins.

A l'heure où il réduit son activité et qu'il pense à la retraite, je voudrais profiter de ma contribution pour le remercier, d'autant qu'il est un adhérent conso-acteur. Et là encore, il dit le plus grand bien de nous, alors encore merci et à bientôt dans d'autres engagements solidaires.

L'amélioration de l'outil de production est en marche : la réserve d'eau est installée, et le remplissage a commencé.

A l'heure où cette feuille de chou est rédigée, il affiche 50 m³. Sa capacité est de 500 m³. Cet apport d'eau sera salvateur durant la belle saison car l'objectif pour nous est d'être le moins dépendant possible de l'eau du réseau communal

Afin d'atteindre cet objectif, il faudra également mettre en place des mesures d'économie de l'eau, par exemple, changer les vannes qui fuient ou améliorer l'étanchéité des tuyaux d'arrosage en s'assurant qu'un petit caillou de ne s'est pas glissé entre les joints de ceux-ci. Cela arrivera moins, car les rampes seront installées à leur place définitive dès le début de la campagne 2021.

Nous continuerons également l'utilisation du goutte-à-goutte, toutefois il n'est pas possible de la généraliser car l'eau est un moyen de traitement en bio : elle aide à combattre les acariens altises et aleurodes, et bien d'autres ravageurs.

Cette réserve d'eau va aussi permettre de continuer le chantier de l'automatisation des vannes, afin de pouvoir arroser la nuit, ce qui réduira l'évapotranspiration, donc l'eau sera plus utile aux plantes.

Le fait de diminuer nos prélèvements sur le réseau de Planaise améliorera nos relations avec le voisinage et nous inscrira dans une démarche plus vertueuse et plus écologique, sans parler des économies financières qu'elle nous permettra de réaliser.

Le deuxième investissement qui va fortement améliorer le système de production est la nouvelle chambre froide. Je laisse à Sylvain le soin de vous en parler dans une prochaine feuille de chou, c'est lui qui a la responsabilité du stockage des légumes une fois produits.

Rodrigue, encadrant maraîcher.



Auvergne - Rhône-Alpes

