

Vendredi 15 janvier 2021

Semaine 2



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

C'est avec un grand plaisir que cette feuille de chou va m'être utile pour vous annoncer une belle et grande surprise.

Vite, vite, vite, la surprise.

Non et non. Ménageons le suspense.

De quoi pouvons-nous parler ?

Des vignes ? De la nouvelle salle des paniers ? De la nouvelle chambre froide ?

Ou bien encore du début des travaux dans la grande maison ?

Oui, vous avez bien lu : le début des grands travaux.

En effet, mardi, Daniel BOUCHET, architecte du projet, a tenu la première grande réunion de chantier en invitant l'ensemble des entreprises qui interviendront.

Nous y sommes. Dès lundi 18 janvier, une entreprise de désamiantage va attaquer la vieille bâtisse.

Pas d'inquiétude, l'attaque sera bienveillante.

Déshabillée de son amiante, dame maison s'ouvrira ensuite aux différents corps de métiers. Et, à l'automne prochain, la vieille dame renaîtra : belle année 2021 en perspective.

C'était ça la surprise ?

Non. Elle arrive.

Ce n'est pas de quoi pouvons-nous parler mais de QUI ?

Vous me voyez venir ?

Un encadrant est arrivé.  
ENFIN !

Romain est désormais sur le jardin pour aider Sylvain et Rodrigue.

Il a 23 ans. Son brillant parcours de formation terminé (Ingénieur QHSE), Romain a décidé d'orienter sa carrière vers un métier mettant en exergue l'environnement en général et l'humain en particulier.

Bienvenue Romain dans cette belle association qu'est Terre Solidaire où les valeurs sont proches des tiennes.



Véronique, directrice.

## Votre panier

Pour un grand panier

1.2	kg	carottes
2.0	kg	pommes de terre
1	pièce	chou
1.0	kg	radis noir
0.2	kg	mâche
0.85	kg	navet
1	botte	coriandre

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : pommes et poires

## Recette de la semaine

### Cuisses de poulet au radis noir

Ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet,  
1 gros radis noir,  
1 filet d'huile d'olive,  
2 brins de thym.

Préchauffez le four à th.6 (180°C).

Coupez les cuisses en deux et déposez-les dans un plat à four.

Versez 10 cl d'eau, salez, poivrez et enfournez pour 35 min.

Epluchez le radis noir et râpez-le en vermicelles.

Après les 35 min, ajoutez le radis noir autour du poulet et remettre au four pour 10 min.

Parsemez de thym avant de servir.

Astuce : Vous pouvez déguster ce plat froid assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde pour le radis.



## Prévision légumes

Chou  
Betteraves  
Pommes de terre



### Le coin des maraîchers

Aux côtés de la réserve d'eau, une nouvelle grande chambre froide est venue équiper notre structure en décembre dernier.

Fruit d'un travail de longue haleine mené par Véronique et les membres du Conseil d'Administration, elle a été conçue pour améliorer le stockage et la conservation des légumes et faciliter notre travail de manutention.

Ses dimensions sont impressionnantes : 50 m<sup>2</sup> d'emprise au sol (10 m de long par 5 m de large) et 120 m<sup>3</sup> de stockage.

Moderne, esthétique en plus avec une porte coulissante jaune vif, un éclairage puissant, et un abri en bois et skis recyclés.



Fin décembre, après avoir peint le sol de la chambre froide, nous sommes ainsi parvenus à rentrer, à la hâte, l'ensemble des légumes d'hiver avant l'arrivée du froid.

Auparavant, les légumes étaient stockés dans des chambres froides petites et exiguës qui ne répondaient plus aux besoins du jardin et à l'augmentation de la production. Nous ne pouvions pas y accéder avec un transpalette.

Elles n'étaient plus isolées correctement, leur capacité de stockage était largement dépassée et nous constatons des pertes de légumes importantes.

Certaines devraient être conservées comme chambre froide secondaire, pour le stockage des courges ou des pommes de terre par exemple.

L'organisation du stockage, la séparation du circuit «sale» et «propre», la circulation à l'intérieur de la chambre froide restent encore à améliorer pour optimiser pleinement l'espace de ce bel équipement.

Avec l'amélioration considérable des capacités d'irrigation et de stockage, c'est tout le système de production qui vient d'être repensé. Souhaitons-nous une excellente saison de maraîchage !

D'autant plus que Romain vient de nous rejoindre tout récemment pour renforcer notre équipe technique.

En ce début d'année, je vous souhaite également une année riche et éminemment meilleure que la précédente et je vous remercie pour l'engagement que vous souscriviez pour la première fois ou que vous renouveliez à nos côtés.

Sylvain, encadrant maraîcher.