

Vendredi 16 juillet 2021

Semaine 28

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une semaine sous le signe du partenariat.

Il y a quelques années, Terre Solidaire a rencontré l'entreprise Leborgne. Elle est située à Arvillard. Elle imagine et fabrique, en autres, des outils pour les maraîchers.

A cette époque, nous avons commencé à livrer la cantine de l'entreprise.

Ensuite est née une très belle idée, un intéressant partenariat.

Souvenez-vous.

Dans le laboratoire Recherche et Développement de la société Leborgne sont créés et améliorés des outils professionnels. Il faut les tester dans les conditions du réel. Terre Solidaire et ses hectares de maraîchage sont devenus un lieu de test.



2018

Rodrigue en Robocop.

Il est équipé de capteurs qui ont permis de voir les effets des mouvements répétitifs avec les outils de maraîchage.

Ce partenariat perdure.

La semaine dernière des équipes Leborgne sont venues installer 3 ateliers différents sur l'exploitation. Ensuite des représentants sont venus voir et tester les outils.

C'était très intéressant de se rendre compte que les échanges entre les créateurs et les utilisateurs permettent l'amélioration.



2 ateliers devant les serres à Planaise.



Votre panier

Pour un grand panier

1		chou lisse
4		fenouils
2		concombres lisses
1.8	kg	courgettes
0.8	kg	aubergines
2		poivrons
2		salades

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Recette de la semaine

Chou de printemps à l'anchoïade

Ingrédients pour 4 personnes :

1 chou pointu ou 1 chou lisse de printemps, 1 petit bocal d'anchoïade, de la crème fraîche allégée, 1 cube de bouillon de volaille dégraissé, 1 tasse d'eau.

Couper finement le chou en lamelles, après l'avoir lavé et retiré le trognon. Le mettre dans un faitout, avec l'eau et le cube de bouillon.

Le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit tendre. L'égoutter, en gardant l'eau de cuisson pour un potage.

Délayer quelques cuillères à café d'anchoïade avec de la crème fraîche, le goût doit être suffisamment prononcé pour dominer la fadeur du chou.

Mélanger au chou cuit, réchauffer 1 à 2 min et servir.

Ces choux de printemps peuvent se manger soit en salade, soit cuit.



Prévision légumes

Courgettes
Salade
Haricots plats



Semblables mais différents !

La biogriif de Leborgne voit son design changer.

Cet outil sert à remuer la terre sans la retourner, avec pour objectif de respecter la vie microbienne.



Avec la participation de Sylvain sur les ateliers, les explications de Leborgne sont confortées par le ressenti de l'utilisateur.



Un troisième atelier s'est déroulé dans le parc pour tester des outils Leborgne dédiés au bûcheronnage.



Pour terminer cette feuille de chou, nous vous informons que le **6 Août**, lors du premier marché du mois, Martine organise un **jeu de piste / chasse aux Trésors**.

Les gagnants, au nombre de 3, se verront offrir un **très joli cadeau**.

Nous espérons vous voir nombreux sur le marché pour participer à ce grand jeu de l'été.



AUVERGNE - Rhône-Alpes

