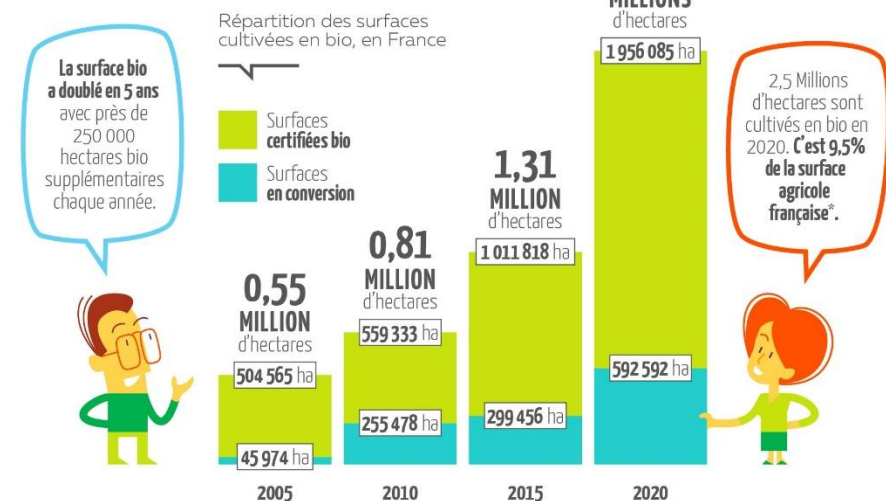


La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

PRÈS D'UN HECTARE SUR DIX EST CULTIVÉ EN BIO



* Surface agricole utilisée des exploitations selon Agreste/SAA 2020. Source : Agence BIO/OC, 2021

Malgré une progression très significative ces dernières années, seulement 10 % des terres cultivées en France le sont selon les critères de l'Agriculture Biologique.

90 % des surfaces reçoivent encore leurs lots de pesticides et autres intrants peu protecteurs de notre santé et de notre environnement.

La transition vers l'agriculture biologique constitue un enjeu prioritaire pour nous-mêmes et pour les générations à venir. Elle correspond également à une demande croissante des consommateurs.

Sur l'ensemble des terres qu'elle cultive à Planaise, Coise et Ste Hélène du Lac, la totalité de la production de Terre Solidaire bénéficie de la certification bio.

Une opportunité de participer à la conversion de nouvelles terres s'est présentée. Bertrand Exertier, agriculteur à Laissaud, a souhaité abandonner la culture conventionnelle sur une parcelle de 1,6 ha et nous l'a confiée pour la convertir en production maraîchère bio.

Le projet sur le papier en 2020 est devenu réalité en 2021.

Votre panier

Pour un panier

0.250	kg	oignons blancs
0.8	kg	aubergines
0.8	kg	carottes jaunes
1.0	kg	courgettes
		ou 2 poivrons
1.5	kg	tomates
1		concombre épineux

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Recette de la semaine

Salade au chou rouge, aux carottes jaunes et œufs mollets.

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de carottes jaunes, 200 g de chou rouge, 1/2 oignon (blanc ou rose), 4 œufs, 1 poignée de roquette ou quelques feuilles de salade, 2 petites pommes, 1 poignée de raisins secs (40 g environ), moutarde, huile, vinaigre, sel, poivre.

Faire gonfler les raisins dans un petit bol d'eau (en 1 mn environ au four à micro-ondes), puis les égoutter.

Préparer la sauce vinaigrette dans un saladier avec moutarde, huile et vinaigre. Laver les légumes et peler les pommes. Trancher et émincer le chou rouge et l'oignon. Râper les carottes. Couper les pommes en dés. Egoutter la salade. Mélanger le tout dans le saladier avec la sauce.

Déposer délicatement les œufs dans de l'eau salée frémissante et laisser cuire 6 min, en les retournant une ou deux fois de façon à avoir une cuisson homogène. Les retirer avec une écumoire, les refroidir un peu sous l'eau, puis les faire rouler sur le plan de travail pour les féler. Retirer délicatement les coquilles avant de poser les œufs mollets sur la salade et servir immédiatement.



Prévision légumes

Tomates
Oignons rouges
Courgettes



1,6 ha d'un seul tenant et irrigués dans la plaine de Laissaud : le rêve pour les encadrants de Terre Solidaire. Les premiers légumes (fenouils et salades), récoltés il y a quelques jours, confirment leurs espoirs.

ECOCERT, notre certificateur bio, a donné son accord pour reconnaître le passage progressif de cette parcelle en agriculture bio.

Nous suivons donc la procédure.

En 2021, les semences et les plants sont achetés en AB. L'entretien des cultures se fait selon les méthodes préconisées par ECOCERT. Les légumes récoltés sont donc issus d'une terre en voie de transformation. Pour cette raison, en 2021, ils ne portent pas l'appellation légumes bio. Cela sera possible en janvier 2023. D'ici là, nous ne pouvons pas les vendre dans les magasins bio.

Les légumes de 2021 sont considérés par le certificateur comme des légumes conventionnels. En 2022, ils deviendront légumes en conversion jusqu'au 31 décembre. En janvier 2023, ils auront l'autorisation de porter le label bio.

Fin juillet 2021, salades et fenouils commencent à arriver. Qu'en faire ?

Une première solution consiste à les vendre, comme des légumes conventionnels dans les supermarchés. C'est une alternative peu satisfaisante. Les magasins, tous affiliés à des centrales d'achat, ne cherchent pas l'histoire et la provenance de ces légumes et les achètent à bas prix.

Nous avons donc une autre proposition à partager.

Nous pourrions en intégrer, au fur et à mesure des récoltes, dans vos paniers. Nous vous informerons par le biais de la feuille de chou que tel légume provient de la parcelle de Laissaud.

Terre Solidaire s'engage à fournir des paniers essentiellement composés de légumes bio.

Nous vous remercions de nous accompagner dans ce projet de reconversion en Bio de terres conventionnelles, projet qui va dans le sens des valeurs de Terre Solidaire et participe à l'augmentation des productions alimentaires bio et locales.

Si vous n'êtes pas d'accord avec cette proposition, vous pouvez nous le faire savoir par mail sur direction@terre-solidaire-savoie.org et nous en tiendrons compte pour la composition personnalisée de vos paniers.

Véronique, directrice.

