

Vendredi 13 août 2021

Semaine 32



# La Feuille de Chou

## Edito

Lorsque vous lirez cette feuille de chou, chers adhérentes, chers adhérents, je serai, depuis quelques jours déjà, en vacances, à profiter en famille du soleil (enfin je l'espère), de l'océan, des trésors gastronomiques français, et des activités estivales, sportives ou non selon les jours et les envies de chacun.

Une pensée toute particulière à mes quatre collègues encadrants qui ont, à l'instar des années précédentes, assuré et répondu présent pour le planning des entretiens des jardiniers pour leur renouvellement de contrat et les bilans des périodes d'essai. Personne n'est donc sans contrat de travail pendant mon absence.

L'administratif qui s'anticipe a donc pu être réglé avant mon départ. Merci à vous !!

Tout ce qui ne s'anticipe pas, les urgences et les imprévus, et il y en aura c'est certain, seront gérés par Véronique et Laurence.

Un grand merci à vous mes "chers collègues", je profite pleinement et sereinement de ces quelques jours de congés.

C'est toujours aussi agréable de travailler au sein de cette structure où le travail en équipe prend tout son sens et est primordial.

Par ailleurs, nous souhaitons une bonne continuation à Sonia qui a terminé son contrat fin juillet.

Elle qui occupait le poste d'employée de collectivité à Terre Solidaire ; son contrat n'est pas renouvelé puisqu'elle va exercer, dans quelques mois, le plus beau métier du monde ! Nous vous souhaitons une très belle suite, Sonia.

Elle est remplacée, depuis début juillet, par Cécile qui a su s'adapter avec efficacité aux diverses contraintes de ce poste.

Je vous souhaite, chers adhérents, chers adhérentes un très bel été.  
Bon courage aux juilletistes, qui ont probablement repris le chemin du travail, et bonnes vacances aux aoûtistes.

Floriane, Coordinatrice pôle social.

### Pour un panier

1		chou rouge
0,2	kg	oignon blanc
2.0	kg	tomate
1		concombre épineux
0.8	kg	fenouil

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

### Recette de la semaine

#### Poêlée de chou-rouge et fenouil confits aux épices et olives noires

##### Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de chou-rouge, 2 fenouils, du mélange 4 épices, cannelle en poudre, 1 oignon rouge, 6 olives noires dénoyautées coupées en petits morceaux, 2 c à c d'huile d'olive fruitée.

Emincer tous les légumes.

Commencer par saisir l'oignon dans une poêle préchauffée. Le laisser légèrement dorer en remuant régulièrement, ajouter dès que nécessaire un peu d'eau pour éviter que la poêle n'attache.

Ajouter le reste des légumes ainsi que les olives, saupoudrer avec les épices (3 ou 4 pincées).

Poursuivre la cuisson 2 min en remuant avant d'ajouter 250 ml d'eau.

Laisser mijoter le tout à couvert 20 min, puis à découvert encore 20 min, jusqu'à évaporation totale de l'eau.

Sur feu éteint, ajouter l'huile d'olive dans la poêle, bien remuer le tout, goûter pour rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

A voir ce n'est pas appétissant, mais c'est super bon !!!



## Prévision légumes

Tomates  
Courgettes  
Carottes



### Le coin des maraîchers :

Avec le retour du soleil, nous avons pu reprendre l'ensemble des plantations ! Les différentes parcelles sont partiellement occupées.

Nous préparons la deuxième partie de la saison avec la culture de légumes d'automne (navets, carottes, rutabagas, choux...).



Nous avons mis en route notre nouvelle motteuse. Rodrigue et Stéphane l'ont inaugurée avec plaisir.

5100 mottes ont ainsi été réalisées pour accueillir les graines de choux chinois, de blettes et de mâche.

Les intempéries ces derniers mois ont eu quelques conséquences sur nos cultures... Les serres de tomates à Coise ont été touchées par le mildiou, une maladie causée par un champignon. La période estivale pluvieuse a favorisé le développement de ce champignon. Nous essayons de réduire la propagation par des traitements à la bouillie bordelaise, ainsi qu'en supprimant les feuilles touchées.

En revanche, les tomates de Planaise sont très belles. Tellement bonnes que moineaux et corneilles viennent les goûter !

En parallèle du maraîchage, nous avons constitué un pôle vigne avec 2 viticulteurs de la région. Cette prestation de service se résume en 3 activités principales : le palissage, le rognage et l'effeuillage. Le palissage consiste à mettre l'ensemble des rameaux bien droits en les démêlant entre eux. Ils sont maintenus par deux paires de fil, où nous rajoutons des agrafes pour serrer la végétation. Cette étape est suivie du rognage : à l'aide de cisailles nous coupons l'extrémité des rameaux pour former une haie homogène.



L'effeuillage, aussi appelé rognage des entre-cœurs, consiste à couper les rameaux secondaires à proximité des grappilles. Cela augmente leur ensoleillement et leur aération, limitant les maladies. Certains salariés connaissent cette méthode qui est similaire à la taille des gourmands des tomates.



Romain, encadrant maraîcher.



Auvergne - Rhône-Alpes

