

Vendredi 10 septembre 2021

Semaine 36

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

Nous avons déjà eu l'occasion de vous parler de la volonté de la mairie de Montmélian de mettre, dans les assiettes des cantines scolaires et dans les repas servis aux seniors, des légumes de qualité et locaux.

Le partenariat créé, sur cette idée, entre la mairie de Montmélian et Terre Solidaire s'est à nouveau concrétisé ce mercredi matin par le ramassage des pommes de terre, plantées par Terre Solidaire au printemps sur le terrain montmélianais mis à disposition par la ville.

Salariés et administrateurs de Terre Solidaire, élus et personnel de la ville, s'étaient donné rendez-vous pour l'opération dès le début de la matinée, sous un soleil levant promettant une belle journée. Madame le maire s'est jointe à l'opération jusqu'au milieu de la matinée, où, rattrapée par ses obligations municipales, elle a dû nous quitter.



Le service Enfance Jeunesse de Montmélian avait informé les enfants et parents des écoles maternelles et primaires de la tenue de l'opération. C'est ainsi que progressivement, nous avons vu arriver des enfants, avec leurs parents, motivés par le ramassage, mais aussi curieux de découvrir comment les pommes de terre, après avoir poussé en terre, sont ramassées et mises en stock pour être consommées.

Ce mercredi c'était :

1- Une opération ludique : il fallait voir l'empressement des enfants derrière la déterreuse pour ramasser les pommes de terre.



Pour un grand panier

0.3	kg	oignon jaune
4		poivrons
2.0	kg	tomates
1.2	lg	haricots beurre
2.5	kg	courgettes
1		salade
2		artichauts*
1		concombre

* issus de la parcelle de Laissaud

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : nectarines, prunes

Recette de la semaine

Hot-dog de courgettes

Ingrédients pour 2 personnes :

2 courgettes, 4 saucisses (knack) de volaille, de porc ou végétariennes, 4 tranches fines de gouda ou de cheddar, du fromage râpé, 3 cuil. à soupe de ketchup, 1 cuil. à soupe de moutarde.

Laver les courgettes, les ouvrir en 2 dans le sens de la longueur et retirer les pépins. Les faire cuire au four à micro-ondes 5 min à puissance maximale ou 10 min à la vapeur.

Préchauffer le four à 200 °C

Mélanger la moutarde et le ketchup dans un bol. Poser les ½ courgettes dans un plat à four et mettre dans chaque goulotte 3 cuillères à café de mélange moutarde-ketchup, puis une tranche de fromage coupée en 2. Poser une saucisse sur le fromage, en l'enfonçant un peu. Saupoudrer chaque ½ courgette de fromage râpé.

Faire cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu (8 min environ). Servir aussitôt, accompagné de riz, de boulgour, de sarrasin ou de quinoa pour un repas complet.



Prévision légumes

Carottes
Chou
Poivron



2- Une opération pédagogique : Les enfants étaient fascinés par l'idée qu'ils allaient manger à la cantine ces pommes de terre qu'ils étaient en train de ramasser eux-mêmes ; ils ont compris que les pommes de terre que l'on mange peuvent être cultivées à proximité de chez soi, dans le respect de la nature.

3- Une opération partenariale entre une association et une ville, motivées l'une et l'autre par la production et la fourniture d'une meilleure alimentation à base de produits sains et locaux.

Personne n'a pu dire si les pommes de terre étaient bonnes, mais tous étaient d'accord pour dire qu'elles étaient belles. C'est l'heure de fin de matinée qui a sonné la séparation, alors que beaucoup étaient encore motivés pour continuer.

Gérard, administrateur.

Le coin des maraîchers :

L'heure est déjà venue d'établir un premier bilan de l'été sur le jardin solidaire de Planaise.

Il a été froid et pluvieux. Comme les deux faces d'une pièce de monnaie, il y a des côtés positifs et négatifs.

Parlons d'abord du positif.

La pluie régulière nous a permis de diminuer nos prélèvements d'eau. L'arrosage a pu se faire avec le nouveau système de stockage d'eau pompée sur notre puits, limitant ainsi les prélèvements sur l'eau de ville. De plus, le nouveau surpresseur peut alimenter environ 10 asperseurs à la fois, contre 4 pour l'ancien. Cela a diminué fortement la pénibilité et à quasiment supprimer les astreintes d'arrosage. Ce nouveau système est maintenant totalement automatisé et donnera toute la mesure de ses capacités dans l'avenir.

Cet investissement a été rendu possible par le travail de tous, nous vous en remercions.

Par contre, le fait d'arroser uniquement avec l'eau du puits actuel a mis en évidence son faible débit, donc il nous faudra réaliser un autre forage.

Le négatif maintenant.

Toute cette pluie tombée de façon régulière a fait pousser l'herbe de façon exponentielle. Malgré l'utilisation de paillage plastique, de binage mécanique, une culture a été envahie : malheureusement il n'y aura pas de panais dans vos paniers cette année ! Le panais met 15 jours à germer, durée pendant laquelle il faut pouvoir effectuer 2 sarclages et un désherbage. Nous n'avons pas pu réaliser à temps cette tâche, la décision a donc été prise de broyer l'ensemble de la culture. Ce légume ancien est adoré par certains et détesté par d'autres. Il y aura donc des déçus et des heureux. Mais rassurez-vous, d'autres légumes anciens vont le remplacer avantageusement : radis noirs et rutabagas.

Cet été a aussi été celui du règne d'un champignon : le mildiou.

Nous avons eu toutes les peines du monde à le contenir. Il a fait des ravages dans les serres de Coise. Il est vrai que leur exposition et le fait qu'elles soient peu drainées n'ont rien arrangé. La pousse des tomates a été vigoureuse et leur densité de végétation, alliée au manque d'aération, a fini de créer des conditions optimales pour le développement du mildiou.

Mais dans vos paniers estivaux, vous avez des tomates grâce au travail que les encadrants et les salariés ont effectué pour sauver ce qui pouvait l'être. Cette semaine, et probablement les suivantes, il y aura encore des tomates.

Le mildiou est également présent sur les plants de pommes de terre, mais les choses devraient bien se passer car les deux variétés choisies sont résistantes au mildiou des tubercules.

Nous sommes en pleine préparation de l'automne : des épinards ont été plantés, d'autres seront semés en cette fin de semaine. Du chou Pet-Sai va être plantés après arrachage des pieds de melons. Le plan de culture continue.

Cette année a vu également le retour d'une culture que nous avons décidé d'arrêter : le poireau.

Ce ne sont pas moins de 9000 plants qui ont été mis en terre sur la parcelle de Laissaud. A l'heure où cette feuille de chou est rédigée, leur développement est satisfaisant. Il devrait rejoindre la composition de vos paniers cet hiver. Cela faisait longtemps que certains adhérents le réclamaient. Avec l'opportunité que nous avons eu d'avoir la parcelle de Laissaud, son retour était inéluctable, d'autant que cette parcelle est sablonneuse et limoneuse, profonde et fraîche, donc toute indiquée pour cette culture.

Avant de terminer cette contribution, je voudrais souhaiter « Bon vent » à Yohanes avec qui j'ai travaillé deux ans : quand il est arrivé à Terre Solidaire, son objectif était d'apprendre les techniques du maraîchage biologique. Il a très bien appris et avait la capacité en fin de parcours de me remplacer avantageusement.

Encore « Bon vent » à vous et à très bientôt.

Rodrigue, coordinateur maraîcher.