

Vendredi 11 mars 2022

Semaine 10

La Feuille de Chou



Bien chers toutes et tous,

Ce jeudi, Bruno, le fourgon et moi-même sommes partis, direction le Grésivaudan, à destination d'un entrepôt. C'est là que Schneider Electric stocke son mobilier de réforme lorsque ses sites sont réaménagés. Alors ces tables, bureaux et autres rangements, sont proposés gratuitement à des associations.

Pour une structure comme Terre Solidaire, c'est une aubaine, car meubler la maison de Carmintran fraîchement rénovée avec un équipement neuf aurait représenté un budget conséquent.

Après un 1^{er} voyage avec un camion de 20 m³ en janvier, nous avons trouvé de quoi parfaire notre aménagement, avec du matériel coordonné en bon état. Un grand merci à Schneider Electric !



Ce jeudi, nous avons également réceptionné une roto bêche, outil de travail du sol attelé au tracteur.

Partie de Finlande la semaine dernière, elle a cheminé jusqu'à Planaise pour rejoindre le parc matériel de Terre Solidaire.

Pour finir avec les potins du jardin, nous envisageons de reprendre d'ici fin mars, lorsque le tirage de bois sera achevé, la pause du matin sous sa forme printanière, en extérieur, avec une préparation collective. En effet, avec la pandémie active des mois d'hiver, nous avons opté pour des collations individuelles avec une dotation hebdomadaire de « goûters » et l'usage d'une bouteille isotherme personnelle. C'est peut-être ce qui nous a permis d'éviter un cluster, mais à la faveur des beaux jours, nous changerons d'organisation avec plaisir.

Chères adhérents, chers adhérents, passez une agréable semaine à cuisiner et déguster les légumes que les salariés de Terre Solidaire ont cultivé, récolté, préparé et livré pour vous... un programme de plusieurs mois dont vous trouvez le fruit dans votre panier !

Cécile, directrice

Note de Sylvain, encadrant maraîcher : la récolte d'épinards étant très abondante cette semaine, le prix du panier est survalorisé par rapport au prix du contrat.

Pour un panier

1	kg	pommes de terre
0.500	kg	navets violets
1.5	kg	épinards
0.250	kg	mâche

Et, selon dépôt : 700 g de choux de Bruxelles ou 250 d'échalotes

Laver vos légumes avant de les consommer.

Fruits : pommes et pomelos

Recette de la semaine

Bouillabaisse d'épinards aux œufs

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg d'épinards, huile d'olive, 1 gros oignon, 5 pommes de terre, safran ou curcuma, 2 gousses d'ail, 4 œufs, 4 tranches de pain rassis.

Faire revenir l'oignon haché dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

Ajouter les épinards simplement équeutés et les faire suer à feu doux 5 à 10 min. Quand les épinards ont bien réduits, ajouter les pommes de terre coupées en rondelles d'1 cm. Saler, poivrer, ajouter un peu de safran ou ½ càc de curcuma.

Mouiller avec 1 litre d'eau bouillante, ajouter les 2 gousses d'ail écrasées et laisser cuire à feu doux et à couvert pendant 20 min.

Lorsque les pommes de terre sont cuites (*la lame du couteau pénètre facilement*), cassez 4 œufs à la surface et continuez sur feu doux jusqu'à qu'ils soient cuits.

Poser les tranches de pain rassis dans les assiettes. Servir à la louche en donnant un œuf à chaque convive avec les légumes et du bouillon.

Variante : vous pouvez servir les œufs pochés dans le bouillon de cuisson ou dans de l'eau bouillante vinaigrée.



Prévisions légumes

Betteraves
Poireaux
Céleri-rave



Le coin des maraîchers :

Bonjour à toutes et à tous

L'hiver est la période propice pour les encadrants maraîchers pour partir en formation.

Cela a été mon cas les 8-9-10 février, à Vauhallan en région parisienne, à la maison de Cocagne, lieu de formation du réseau.

C'était pour moi un retour aux sources, puisque j'ai effectué, il y a 35 ans, mon apprentissage du métier de maraîcher à Igny, petit village de l'Essonne situé à 3 km de Vauhallan.

Cette formation était axée sur la communication au sein d'une équipe de travail et la gestion des différentes situations pouvant être rencontrées.

Elle m'a aussi permis de rencontrer des collègues de différentes régions et les confrontations d'expériences ont été riches d'enseignement.

De plus le cadre était très agréable, une ancienne ferme rénovée, et les repas étaient exclusivement composés de légumes et produits du réseau Cocagne.

Il ne me reste plus qu'à mettre en application tout ce que j'ai appris.

Nous sommes à quelques jours du printemps, alors n'oubliez pas de lever les yeux, les hirondelles, milans noirs et autres migrateurs ne vont pas tarder à arriver.

Stéphane, encadrant maraîcher.



Enfin, ...

... les poireaux, tant attendus, sont arrivés à un stade de développement qui va permettre la récolte, incessamment sous peu, comme on dit.

Il est fort probable que vous ayez les premiers de l'année dès la semaine prochaine dans vos paniers.

En attendant, et pour vous faire saliver, voici la photo du premier spécimen, prélevé pour jauger du stade de maturation et voir si la taille est satisfaisante pour qu'ils soient commercialisés.

Malgré les attaques du ver et de la mouche mineuse du poireau, la nouvelle parcelle de Laissaud en conversion bio permet de vous le livrer cette année. Mais il a fallu attendre que les plants se remettent des attaques de ces ravageurs, qui n'altèrent en rien la qualité du produit, mais le fragilisent et freinent sa croissance.

Martine, secrétaire.