

La Feuille de Chou



Chères adhérentes, chers adhérents,

Quelques informations importantes

❖ Vous avez sûrement remarqué les sacs plastiques blancs, qui viennent s'ajouter aux sacs verts utilisés depuis 2021, pour emballer les légumes foisonnants, tels que : salade, épinards, chou kale...

Comme les verts, ils ont un coût non négligeable, et l'association Terre Solidaire vous serait très reconnaissante de les joindre à vos paniers vides de la semaine précédente, après les avoir fait sécher, si besoin, en les retournant comme un gant.

Nous réutilisons également les sachets papier : vous pouvez les mettre, si leur état le permet, avec vos paniers en retour.



❖ Les paniers non récupérés le lundi soir au dépôt de Planaise sont défaits le mardi matin, dès 8h.

Si vous avez un contretemps qui vous empêche de venir chercher votre panier entre le vendredi après-midi et le lundi soir (la porte de la salle des paniers n'est pas fermée à clef le week-end) vous pouvez avertir le secrétariat par mail (secretariat@terre-solidaire-savoie.org), avant vendredi 16h, pour que votre panier soit conservé en chambre froide jusqu'à votre passage.

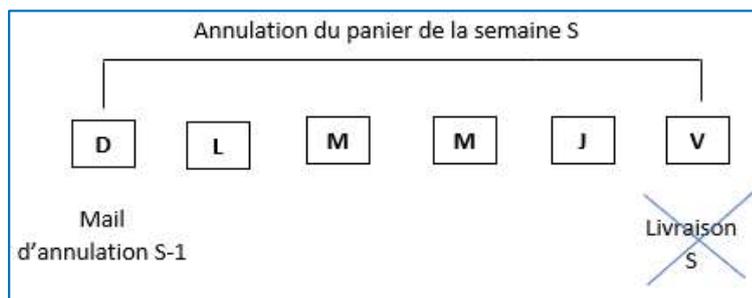
Pour les dépôts autres que Planaise, avertir directement le dépôt concerné (leurs numéros de téléphones sont indiqués dans la fiche d'information jointe au contrat).

❖ Pour mémoire : pendant vos périodes d'absences (de vacances), Terre Solidaire vous laisse la possibilité d'annuler une ou plusieurs livraisons successives ou non.

Ainsi, avez-vous la possibilité de reporter le panier non pris à une autre date de livraison. Votre panier sera alors doublé à la date que vous nous aurez communiquée au préalable par mail.

Annulation d'un panier : mode d'emploi

L'annulation d'un panier doit être faite par mail à secretariat@terre-solidaire-savoie.org au plus tard le dimanche précédant la livraison concernée.



Martine et Laurence, secrétariat.

Pour un panier

1	kg	pommes de terre
1.3	kg	poireaux*
0.6	kg	navets jaunes
0.250	kg	mâche
0.200	kg	mesclun
0.300	kg	oignons blancs

* issus de la parcelle en conversion bio

Laver vos légumes avant de les consommer.

Fruits : pomelos et pommes

Fondue de poireaux, navets, riz et crevettes au curry

Ingrédients pour 2 personnes :

4 petits navets, 100 g de riz, 1 poireau, 300 g de crevettes cuites, 2 c. à soupe de lait concentré ½ écrémé non sucré ou de lait de coco, 1 c. à café d'huile d'olive, 1 c. à café de curry en poudre.

Couper les navets en quartiers et le poireau en rondelles, les faire cuire à l'étouffée : mettre les légumes dans une poêle anti adhésive, ajouter un verre d'eau, couvrir et cuire à feu doux 20 à 30 minutes. Si cela attache, ajouter un peu d'eau.

Cuire le riz selon le temps indiqué sur le paquet. Egoutter

Eplucher les crevettes.

Quand les légumes sont cuits, ajouter la moitié du curry, le lait concentré ou de coco et le riz égoutté. Mélanger.

Dans une autre poêle, faire griller les crevettes avec une cuillère à café d'huile et le reste de curry.

Servir le tout bien chaud.

Préparer le curry à votre goût avec, suivant ce que vous avez à disposition, un peu de poudre de : poivre, curcuma, gingembre, piment, cumin, coriandre, cardamome, laurier, ail...



Prévisions légumes
Mâche
Poireaux
Oignons nouveaux botte



Appel aux Adhérentes et Adhérents

Le Parc de Terre Solidaire est actuellement encombré par de nombreux déchets (résidus des travaux essentiellement). Nous désirons effectuer un nettoyage du parc avant d'engager des travaux de reconfiguration qui permettront de lui rendre une esthétique plus agréable.

Pour cela, nous avons besoin de volontaires pour nous aider au tri et à l'évacuation des déchets.

Nous organisons un « chantier nettoyage » le **samedi 14 mai de 9 h à 16 h**.

Denis notre « chef des travaux » assurera la coordination.

Si vous êtes disponible, n'hésitez pas à nous rejoindre. Vous pouvez vous inscrire auprès du secrétariat de Terre Solidaire : secretariat@terre-solidaire-savoie.org, soit pour une ½ journée (9h-12h ou 13h30-16h), soit pour la journée (casse-croûte offert), au plus tard le jeudi 12 mai.

Nous vous remercions par avance et nous espérons vous retrouver nombreux pour ce moment de travail, mais aussi de convivialité.

Le Conseil d'Administration.

Le coin des maraîchers :

Pour faire suite au précédent article de Rodrigue, je vous donne des nouvelles des tomates plantées sous la serre 10, début avril : une innovation importante, puisque la plantation a été avancée de quinze jours.

La période de gel critique est maintenant passée et le voile isotherme mis en place par les équipes a très bien fonctionné. Des arceaux ont permis de soutenir les trois épaisseurs du voile isolant sans toucher les jeunes plants et risquer de les endommager.



Plants repiqués avec leurs tuteurs-ficelle bleus sous arceaux



et sous les 3 couches de voile P30.

Protégés du gel, mais aussi du vent, la reprise a été très bonne. Les premières fleurs sont même visibles depuis quelques jours. Si la pollinisation se fait correctement, les premières tomates devraient être plus précoces.

Nous allons, dans les prochains jours, enlever le voile isotherme, désherber, et tuteurer les plants.

La serre joue aussi un grand rôle dans la réussite de cette innovation.

Elle est toute récente, fruit d'un long travail de Véronique pour élaborer un dossier de financement conséquent.

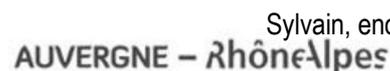
Plus large que les autres serres, elle permet de planter les tomates sur quatre planches bien espacées. Elle est également bien orientée et bénéficie ainsi d'un très bon ensoleillement.

Les ouvrants latéraux s'actionnent automatiquement dès que la température de consigne est atteinte (15°C). Une vraie avancée technique pour gérer le climat sous serre !

Forcément, lors de la plantation, Véronique était dans nos pensées.

La mise en pleine terre, sous serres, des autres plants de tomates prévus au plan de culture va débuter, de manière plus classique, la semaine prochaine.

Bon printemps à vous tous, et bon repiquage si vous produisez également des tomates au potager.



Sylvain, encadrant maraîcher.