

Vendredi 06 mai 2022

Semaine 18



La Feuille de Chou

Rappel

Premier marché des producteurs 2022 dans le parc de Terre Solidaire vendredi prochain, 13 mai, de 16h à 19h.

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine, j'ai le privilège d'écrire l'édito de la première page. Mais pour faire simple, je vais vous parler de notre quotidien au Jardin, comme à mon habitude.

Les gelées semblent être derrière nous, et le pari que nous avons fait en plantant les tomates plus tôt a été payant. En effet, on observe les premiers bouquets floraux et même quelques tomates déjà formées. Il est vraiment trop tôt pour vous dire quand elles vous seront livrées, mais les voir nous fait un plaisir immense.

Les premiers désherbages ont été effectués la semaine dernière et nous pouvons déjà vous annoncer que le panais, il est « *naït* » (né). Ce vieux légume n'est guère apprécié de certains d'entre vous. En velouté il est exceptionnel, et même dans le pot-au-feu, son ajout change la donne. Mais bref, les goûts et les couleurs sont propres à chacun.

Par contre, réussir à le faire germer et à le désherber à temps représente un petit tour de force pour nous. Maintenant il nous reste à le protéger du vol de la mouche. Pour ceux qui n'affectionnent pas cette ombellifère, sa livraison n'aura pas lieu avant la fin décembre.

La mise en place des cultures estivales continue : les tomates et les aubergines sont déjà plantées à Planaise. Le choc de la plantation a été moins fort que d'habitude, nous enregistrons moins de pertes, donc il y aura le nombre prévu de plants sous serres. Il reste à notre charge de bien suivre l'ébourrage afin d'assurer un contrôle rigoureux du mildiou.

Cette fin de semaine, nous allons recevoir les plants de tomates pour les serres de Coise. C'est Béranger, un ancien encadrant de Terre Solidaire, qui les a produits avec son père. Il connaît notre exigence concernant les tomates, donc les variétés qu'il nous livre sont adaptées à vos papilles et au travail du public en insertion qu'il a pratiqué avec moi.

La plantation d'une autre solanacée a lieu en ce moment, elle se plante à la floraison du lilas... Mais ne faisons pas durer le suspense plus longtemps. Il s'agit de la pomme de terre.

Cette année, nous avons pu avoir du fumier de bovin bio grâce à Mathieu. Il l'a épandu avec Stéphane et les pommes de terre vont bénéficier de cet apport qu'elles affectionnent particulièrement. L'azote libéré par cet engrais naturel ira fertiliser les tubercules et la paille améliorera la structure du sol. L'exploitant qui nous a livré ce printemps nous fournira la même quantité cet automne.

Les plantations vont bon train en cette saison. Il faut dire que nous devons absorber environ une centaine de caisses de semis par semaine.

Les équipes qui effectuent les plantations sont motivées et compétentes, malgré parfois des conditions qui ne sont pas simples, nous devons viser les épisodes pluvieux, car la motopompe qui doit assurer l'arrosage sur la parcelle de Laissaud est encore en Italie.

Au moment où j'écris la conclusion de ma contribution, il pleut, et le pluviomètre indique déjà 5 litres d'eau par m². Cela vient valider le choix que nous avons fait dans notre briefing ou, en bon français, notre réunion préparatoire à la journée de mercredi.

A très bientôt, et cette fois dans la partie qui m'est réservée.

Rodrigue, coordinateur maraîcher.

Pour un panier

1	kg	pommes de terre
1	botte	oignons nouveaux
1		chou lisse
0.4	kg	échalion
1		salade

Et, selon dépôt : 1 kg de poireaux ou 1 kg de fenouil.

Laver vos légumes avant de les consommer.

Fruits : pommes, oranges, citron

Poireaux et fenouil aux épices

Ingrédients pour 2 personnes :

2 petits poireaux, 1 fenouil, quelques tomates cerise, curcuma en poudre, 1 gousse d'ail, piment d'Espelette, ciboulette, huile d'olive, sel, poivre.

Eplucher et laver soigneusement les poireaux. Retirer le plus gros des feuilles vertes (à utiliser dans une soupe)

Couper le poireau en 4 puis le couper en tronçons de 3 cm environ.

Eplucher le fenouil en ne gardant que le bulbe (retirer les côtes où se trouvent les petits plumets- qui iront aussi dans la soupe- et le cône de la base au goût très anisé). Laver et couper en morceaux de 3 cm également.

Laver les tomates cerise et les couper en deux

Mettre un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et ajouter les poireaux, le fenouil et les tomates cerise. Saler et poivrer, saupoudrer d'un peu de curcuma. Ajouter de la ciboulette ciselée très finement

Laisser cuire à feu doux à couvert, jusqu'à ce les légumes soient fondants
Saupoudrer de piment d'Espelette.



Appel à bénévoles (voir flyer dans votre panier)
pour nettoyer le parc de Terre Solidaire
samedi 14 mai, à la journée (repas offert) ou en ½
journée.



Le coin des maraîchers

C'est à mon tour de vous donner des nouvelles de Terre Solidaire.

Comme vous pouvez le voir, Mathieu et moi sommes en plein exercice, mais ce n'est pas là le sujet principal de ma chronique.



Vous remarquerez un matériel rouge attelé au tracteur, c'est un épandeur à fumier. Ce matériel est le résultat d'une partie des investissements réalisés en 2021.

Pour moi, ancien agriculteur, l'épandeur à fumier est un symbole à lui seul.

Effectivement, il nous permet d'épandre cette matière organique, véritable bienfait pour la vie microbienne des sols, par sa texture, sa richesse en humus lorsqu'il se dégrade et pour l'équilibre qu'il représente en azote et cellulose.



Stéphane à l'épandage



De plus ce fumier provient d'une ferme avoisinant le Jardin de Terre Solidaire, ce qui signe le début d'une collaboration avec le monde agricole local.

Nous réaliserons ainsi une économie d'engrais, il sera de bien meilleure qualité, et nous réduisons notre bilan carbone.

Ce sont ces 15 premières tonnes de fumier qui ont été épandues sur une parcelle qui accueillera les plants de pommes de terre cette année. Nous espérons pouvoir en épandre beaucoup en fin d'année.

N'oublions pas que nous sommes dans une zone d'élevage et que la ressource en fumier est conséquente.

Nous attendons donc cet automne avec impatience pour vous faire goûter ces « patates » nourries au fumier savoyard.

Stéphane, encadrant maraîcher.



Auvergne - Rhône-Alpes

