

La Feuille de Chou



L'EDITO : Les dessous du marché.

Depuis quelques années, Terre Solidaire organise du printemps à l'automne, un marché de producteurs à Planaise. Ce marché permet à nos adhérents de compléter leur approvisionnement en produits locaux, mais aussi leur panier hebdomadaire en légumes, lorsque les besoins sont plus importants qu'habituellement ou lorsqu'une plus grande diversité est recherchée.

Et c'est là que se joue une fonction insoupçonnée du marché.

Le stand Terre Solidaire est tenu par des salariés en insertion : le plus souvent en ce moment par Pauline et Kevin. Assistés par un bénévole dont le rôle est d'être dans une disponibilité discrète, ils ont pour mission de préparer le stand, de se tenir à disposition du client, de le servir (pesée des légumes et calcul de la somme à payer) et de donner les explications souhaitées. Ils sont amenés à expliquer comment sont cultivés, récoltés et conservés les légumes, avant d'être proposés à la consommation.



Pauline et Kevin sur le stand du marché de Planaise



Par l'acte d'achat, et par les commentaires le plus souvent élogieux sur la qualité des produits, les clients renvoient aux salariés une image positive du fruit de leur travail apprécié par les consommateurs. Les salariés entrent dans un cercle vertueux, où de semaine en semaine ils ont à cœur de toujours mieux préparer et tenir le stand, et de faire des propositions d'amélioration.

Pour un panier

250	g	Ail
3	kg	Tomates
1	kg	Courgette
1	pièce	Chou vert
1	pièce	Salade

Et selon les dépôts : 1 poivron ou 300g de tomates cerises

Laver vos légumes avant de les consommer

Reprise des paniers de fruits le 2/09

Courgettes farcies légères

Durée : 45 min (25min de cuisson)

Ingrédients pour 4 personnes :

4 courgettes, 1 œuf, 1 gros oignon, 6 champignons de Paris frais, 150 g de bacon ou de jambon, 1 c à s d'huile d'olive, 2 c à s de lait, chapelure.

1. Mettre le four à préchauffer sur th.6
Laver et couper les courgettes en deux dans la longueur. Les creuser avec une cuillère, garder la chair. Disposer les courgettes dans un plat à gratin avec ½ verre d'eau au fond. Mettre au four.
2. Pendant ce temps-là, hachez grossièrement la chair des courgettes, l'oignon, les champignons et le bacon ou le jambon.
3. Faire revenir le hachis dans l'huile d'olive une dizaine de minutes.
4. Batre l'œuf avec le lait et l'ajouter dans la poêle pour lier l'ensemble. Remuer rapidement puis arrêter la cuisson.
5. Sortir le plat du four et garnir les courgettes avec la farce. Saupoudrer de chapelure et enfourner pour une vingtaine de minutes.



Prévisions pour semaine N+1
Tomate, poivrons, courgette...



Se met alors en place un processus de communication positive avec des personnes non connues, qui pour certaines, de semaine en semaine, deviennent des figures familières : un excellent moyen d'entrer en relation constructive.

Leur responsabilité se termine lorsque, tous les acheteurs ayant quitté le marché, ils procéderont au rangement ordonné des produits invendus, dans les salles frigorifiques, passant ainsi le relais à l'équipe chargée de la gestion des stocks.

Pour eux, c'est un réel lieu d'apprentissage, de contact avec le public, contribuant à la construction de leur avenir.

Gérard Renoux, administrateur

CHRONIQUE DES JARDINIERS : Que se passe-t-il côté jardin ?

Ça brule !!!

Il y a deux semaines, Stéphane faisait un point concernant les conditions climatiques que nous subissons depuis maintenant quelques mois. En effet, la période de sécheresse continue et il est difficile de se remémorer les dernières gouttes tombées sur le jardin.

Du fait de cette sécheresse intense et continue, la combe de Savoie ainsi que d'autres départements ont été placés en alerte renforcée, ce qui implique une restriction interdisant l'arrosage agricole entre 9 heures et 20 heures. Sachant que les légumes se composent principalement d'eau, il faut donc être vigilant et très attentif pour privilégier l'arrosage des cultures nécessitant le plus d'eau, ce qui entraîne parfois un stress pour l'équipe d'encadrants. Nous avons dû notamment procéder au report des semis de carottes ou de radis noir. La chaleur et le sol sec n'auraient pas permis la levée.

Mais avec toutes ces difficultés, observons les choses positives. Car du positif, il y en a au jardin ! Tout d'abord, je pense qu'il est important de mettre l'accent sur les récoltes du moment. Malgré les gros dégâts causés par la grêle sur toutes les plantations en plein champs, il est agréable d'observer que la récolte d'oignons est plutôt satisfaisante. Ce n'est pas ce qui était attendu au niveau du calibre mais nous avons des oignons. Ils sèchent doucement pour prendre le chemin de vos paniers.

Ces chaleurs et ce soleil puissant ont aussi du positif pour toutes les cultures sous serre. Les tomates qui rougissent à vue d'œil sont superbes et donnent de plus en plus chaque semaine. Nous les ramassons par centaines de kilos deux fois par semaine pour garnir généreusement vos paniers. Sans oublier les aubergines et nos poivrons qui prennent doucement de la couleur. Une belle réussite de la culture sous serre malgré quelques attaques d'acariens sur les tomates, de doryphores sur les aubergines et de coup de soleil sur les poivrons. Rien d'alarmant comparé aux dégâts causés par le mildiou l'année dernière sur certaines serres de tomates. Nous surveillons tout cela de très près.

Tous ces beaux légumes ne pourraient garnir vos paniers sans l'effort et le courage des jardiniers qui travaillent intensément chaque jour sous des températures dépassant parfois les 40 degrés. L'équipe d'encadrants tient une nouvelle fois à féliciter et encourager les efforts de chacun d'entre vous. Tenez bon, la fraîcheur arrivera bien assez vite.

A très bientôt

Mathieu, encadrant maraicher



Auvergne - Rhône-Alpes

