

La Feuille de Chou



L'EDITO

Chères adhérentes, chers adhérents.

L'une des actualités de la semaine c'est le début des vendanges. Les salariés de Terre Solidaire ont travaillé sur plusieurs parcelles de propriétaires. Ils ont récolté différents cépages dont notamment du Bergeron. C'est un travail éprouvant pour lequel Terre Solidaire est reconnu comme un véritable partenaire dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre dans ce secteur d'activité.

Rappelons que, pour ce type de travaux saisonniers, les bénéficiaires des minimas sociaux peuvent cumuler le RSA et leur salaire de vendangeur. Une spécificité non négligeable pour les encourager à effectuer un travail parfois difficile, selon l'inclinaison des terrains d'exploitation, les chaleurs ou les intempéries du mois de septembre.

L'autre actualité de cette semaine, c'est évidemment l'organisation de la journée Inauguration Portes Ouvertes de ce Samedi 10 septembre à Terre Solidaire. En plus des vendanges, les salariés s'attèlent donc à la tâche pour vous recevoir dans les meilleures conditions. En photo, l'équipe de l'atelier cuisine confectionne le repas.



Une joyeuse ambiance pour la préparation de la ratatouille

Bien qu'il ne soit pas de circonstance de refuser la pluie en cette période sèche, nous touchons du bois pour que le temps soit clément. Vous connaissez le programme ... nous vous attendons nombreux.

Laurent Pachod, Directeur

Pour un grand panier

1	kg	courgette
1	kg	tomate
0,5	kg	betterave
0,8	kg	haricots
0,3	kg	échalote
1	pièce	chou blanc
1	pièce	aubergine

Fruits :

1,2 kg de poires et 0,800 kg de raisin

**LA JOURNÉE PORTES
OUVERTES,
C'EST DEMAIN !
SAMEDI 10 SEPTEMBRE de
11h à 16h.**

Salade de fenouil cru fraîcheur

Préparation : 15 minutes / 4 personnes

Ingrédients : 1 pomme de préférence acide, 1 fenouil, 1 petite boîte de thon au naturel, 1 échalote, 2 c.à.s d'huile d'olive, jus de citron, persil, poivre et sel.

1. Nettoyer le fenouil, retirer les parties abimées et les branches.
2. Le couper en morceaux puis le râper au robot en utilisant une grille aux trous plus gros que pour les carottes, réserver.
3. Peler et épépiner la pomme, la couper en petits cubes et ajouter tout de suite le jus de citron, l'huile d'olive, saler et poivrer.
4. Emincer l'échalote et le persil et ajouter.
5. Egoutter le thon et ajouter.
6. Ajouter le fenouil, mélanger et servir frais.



Prévision pour la semaine prochaine...

Salade, oignons, chou kale...



LA CHRONIQUE DES MARAICHERS

Chères adhérentes, chers adhérents,

J'espère que l'été fut agréable pour vous tous. Ici le soleil a été présent pendant toute la saison estivale avec de hautes températures comme un peu partout. Il a fallu s'adapter au climat et aux fortes chaleurs provoquant quelques petits échecs... Mais parlons d'une belle réussite !

Savez-vous comment je suis arrivée jusque dans vos assiettes ?

En février, on nous a doucement nichées en terre... il a fallu ensuite nous placer au chaud pour que nos premiers cotylédons apparaissent. Après quelques semaines, les premières feuilles sorties, on nous a délicatement déterrées et repiquées en godet afin de s'épanouir aux premières douceurs printanières. Une fois endurcies, on nous a plantées en pleine terre sous serre et pour les plus précoces protégées d'un voile contre le froid.

Et je me suis mise à grandir, grandir, grandir... Il a été nécessaire de me tailler, de me guider sans cesse, pour ne pas que je m'écroule, et de m'arroser pour que je puisse fleurir et faire apparaître mes premiers fruits. Le soleil m'a ensuite fait rougir peu à peu jusqu'à devenir rouge vif, prête à quitter la serre. On m'a cueillie en douceur, rangé et placé dans un panier pour me faire voyager et rejoindre les assiettes dès la fin du mois de juin pour les plus précoces. J'espère que vous m'avez appréciée tout au long de l'été.



*Tomate Taureau ou Tomate moustachue...
Au détour d'une serre, on découvre avec joie les
frivolités de Dame Nature...*

L'équipe de jardiniers a consacré beaucoup de temps et d'énergie pour la production de tomates pendant des mois. Nous reviendrons sur les chiffres sur un prochain article mais les récoltes furent abondantes comme vous avez pu le constater dans vos paniers. Nous aurions pu décider d'en commercialiser plus, mais le but premier était de vous en faire profiter au maximum élevant parfois la valeur du panier.

Nous arrivons peu à peu sur la fin du cycle et c'est pour cela que la tomate pourrait être moins savoureuse. Profitez encore un petit peu d'elle car nous arrivons sur les dernières récoltes.

Je vous souhaite un bon week-end et à bientôt.

Mathieu, encadrant maraicher



Auvergne - Rhône-Alpes

