

La Feuille de Chou

L'EDITO : Chères adhérentes, chers adhérents.

A la une de l'édito cette semaine, **nous cherchons un nouveau dépôt à Challes-Les-Eaux**. Jusque-là, les paniers de ce secteur étaient livrés à « *Fraicheur et Terroir* » (que nous remercions pour ce partenariat). Mais le magasin va prochainement déménager. Nous ne connaissons pas à ce jour la date exacte mais le temps presse. Nous faisons tout notre possible pour trouver un nouveau partenaire dans le même périmètre géographique. Le dépôt doit être ouvert le vendredi pour les livraisons à partir de 14h et jusqu'à 19h, si possible, pour la récupération des paniers. **Si vous connaissez une personne** (magasin, propriétaire etc.) susceptible d'accueillir la trentaine de paniers concernés, n'hésitez pas à nous le faire savoir en contactant le secrétariat de Terre Solidaire ou en nous envoyant un mail.

D'autre part, comme vous le savez peut-être, nous livrons une trentaine de paniers aux centres socioculturels de la Partageraie à Saint Pierre d'Albigny et de l'Amej à Barberaz. Cette semaine, nous avons eu le grand plaisir d'accueillir des **familles de la Partageraie**, dont plusieurs enfants, accompagnées d'une animatrice du centre. Une rencontre entre consommateur et producteurs. Au programme : **visites du jardin et ateliers pédagogiques**, sous la houlette bienveillante de deux administratrices : Josette et Marielle ; de Pauline, salariée en insertion ainsi que de Stéphane, encadrant maraîcher.



Visite du jardin par les familles de La Partageraie

**PAS DE PANIER LA SEMAINE PROCHAINE
VENDREDI 11 NOVEMBRE**

Pour un panier

1	pce	courge
250	g	oignon blanc
1	kg	patate douce
800	g	haricot coco
1	pce	chicorée pain de

Sucre

Et selon les dépôts : 1 salade OU 250gr de mesclun

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Pommes 1kg + Poires 1kg

Poêlée épicée de patate douce au poivron

Ingrédients pour 2 personnes :

2 patates douces, 2 poivrons rouges, thym frais, ras el hanout, huile d'olive

1. Couper les patates douces en cubes égaux afin d'assurer une cuisson homogène. 2. Dans une poêle huilée faire sauter les cubes. Retourner de temps à autre, afin de les dorer uniformément. 3. Pendant ce temps, nettoyer le poivron et le couper en gros carrés, en ôtant bien les pépins et les membranes blanches. 4. Quand les cubes de patate commencent à devenir tendres à l'intérieur, ajouter les morceaux de poivron ainsi que le thym. Saupoudrer généreusement de ras el hanout. 5. Retirer du feu avant quand les morceaux de poivron commencent à suer afin d'en préserver le croquant. 6. Un plat de riz saupoudré de graines de cumin complétera à merveille cette poêlée sucrée-salée.



Prévision ...

*Pas de livraison la semaine prochaine !
Surprise pour le 18 novembre !*

Le rendez-vous était pris à 9h30. La matinée a débuté par une visite des jardins et la confection des paniers. Il s'en est suivi, une pause conviviale lors de laquelle nous avons pu partager une collation avant d'entreprendre le travail en atelier. Petits et grands se sont alors retrouvés autour de la plantation de salades et d'aromates ainsi que des semis de radis... qu'ils pourront voir grandir. En effet, les familles ont pu repartir avec leurs semis et les plantations en bac seront livrées prochainement au centre socio culturel.

La matinée a été agréable pour tous (également grâce au beau temps qui était de la partie) et nous envisageons de renouveler la rencontre autour, pourquoi pas, d'un **atelier culinaire** qui devrait avoir lieu avant la fin de l'année. Merci aux familles, au centre socioculturel, aux administratrices et aux salariés de Terre Solidaire pour ce moment de partage.



Laurent, directeur de Terre Solidaire



Kevin et Eshag sortent les patates douces



Stockage des courges sous serre



Haricots coco prêts à être livrés dans vos paniers de la semaine

LA CHRONIQUE DES MARAÎCHERS

Les dernières douceurs du mois d'octobre laissent place, petit à petit, au temps d'automne. Les températures relevées en cette fin de mois étaient, en effet, assez surprenantes, ce qui a permis de faire de jolies récoltes de haricots que vous avez trouvés et que vous trouverez pour une dernière fois dans vos paniers cette semaine. Mais l'automne nous rattrape...

Toute cette douceur a favorisé la récolte des courges qui s'est effectuée dans les conditions optimales. En effet, pour améliorer sa conservation, la courge aime être récoltée à bonne maturité et par temps sec. Nous avons ensuite placé celles-ci sous serre pour une seconde phase de séchage qui lui permettra de former une peau plus résistante et favoriser sa conservation.

Cette semaine, nous avons continué les récoltes. Le froid peut arriver d'un moment à l'autre et il est donc important de rentrer certains légumes d'hiver avant les premières gelées. Le rythme est donc encore soutenu au jardin. Pour vous donner une idée, deux matinées ont été consacrées à la récolte du cèleri rave et ce sont plus de deux tonnes qui ont été récoltées. Une belle réussite !! Mais c'est aussi plus de 1500 chicorées pain de sucre et des centaines de courges qui ont, elles aussi, été rentrées ces dernières semaines. Nous poursuivrons aussi les récoltes de fin d'année avec les navets, radis, choux et encore bien d'autres légumes. Tout ceci est le fruit du travail intense de toute l'équipe de jardiniers. BRAVO !!

Mathieu, encadrant maraîcher