

La Feuille de Chou



L'EDITO : Evolution du prix des paniers en 2023 :

Pamela Ebner et Siga écrivent dans leur récent ouvrage *Manger vrai* : **"Pour optimiser la qualité nutritionnelle de nos aliments, mais aussi pour réduire l'impact écologique de notre alimentation, nous devrions consommer bio, local et de saison."**

Terre Solidaire ne peut être qu'en accord avec cette proposition, mais nous devons aussi chercher à ce que cette alimentation reste accessible à tous ceux qui en font le choix. Les fournitures, le matériel et l'énergie utilisée par Terre Solidaire ont subi une forte augmentation, dépassant toujours les 5 % et trop souvent davantage.

Face à cela, alors que les adhérents subissent eux aussi une hausse du coût de la vie, le Conseil d'Administration a souhaité contenir au maximum l'augmentation du prix du panier pour les adhérents. Cette augmentation sera limitée à moins de 50cts pour un panier et à moins de 1 euro pour un grand panier. Il s'agit ici du prix hebdomadaire des paniers, donc d'un prix moyen sur l'année, puisque les paniers d'hiver et les paniers d'été, plus généreux, n'ont pas la même valeur.

Pour tenir cet engagement nous devons optimiser nos achats et rationaliser notre organisation, ce qui sera facilité par les derniers investissements que nous avons pu faire.

Nous vous remercions encore de votre soutien qui va se poursuivre, nous l'espérons, par le renouvellement de votre contrat (que vous allez recevoir prochainement). Nous faisons le vœu que cette mauvaise conjoncture ne soit bientôt plus qu'un mauvais souvenir, sans pouvoir en être véritablement persuadé.

Gérard RENOUX, Président



Pour un panier

300 g oignons
3 pce poivrons
1 kg blette
150 g mâche
1 pce courge

Et, selon dépôt : 1 chou fleur
ou 400 g de radis noir.

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Fruits : 1kg pomme, 1kg poire

COURGE GRATINÉE FACON EXOTIQUE

Prép. : 15 mn / Cuisson : 35 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

1kg de courge, 2 oignons, 100g fromage râpé, 10 cl crème liquide et/ou lait de coco, curry, muscade, sel, poivre, 2 tranches de lard.

Préparation : 1.

Préchauffez votre four à 250°C. 2. Faites rissoler les oignons dans de l'huile, réservez. 3. Épluchez, épépinez et découpez la courge en petits dés. Les précuire env.10min à la sauteuse dans un peu d'huile.

4. Disposez la courge et les oignons dans un plat à gratin, ajoutez de la crème (+/-lait de coco), le curry, la muscade, salez, poivrez. 5. Mélangez.

6. Recouvrez de fromage râpé et mettez à four chaud. 7. Ajoutez le lard en cours de cuisson.



Prévision ...
Chou kale, christophine, betterave...



LA CHRONIQUE DES MARAÎCHERS

Le 26 octobre dernier, je me suis rendu à Thonon-les-Bains, au Jardin « **Pousse d'avenir** » pour une journée bilan de fin de saison organisée, comme chaque année, par le **Réseau Cocagne**. C'est une belle manière de retrouver d'autres encadrants maraîchers et de nouer de nouveaux contacts. Une dizaine de jardins de Rhône-Alpes étaient représentés, pour beaucoup comparables à Terre Solidaire, en termes de capacité de production et du nombre de salariés accueillis.

Le cadre était très détendu, deux référents maraîchers du Réseau animaient la journée. Au cours de la matinée, l'objectif était de recueillir les réussites et échecs cultureux de l'année. L'après-midi, avec le lac Léman en arrière-plan, nous avons fait une visite complète du jardin qui nous accueillait.

Les témoignages ont été enrichissants. Ainsi, au-delà des particularités propres à chaque jardin, j'ai pu constater que la plupart d'entre eux, comme Terre Solidaire, étaient confrontés aux mêmes problématiques de développement. On peut les regrouper en trois points :

- Le premier point concerne **le foncier** : la dispersion des parcelles, les conflits d'usage, les difficultés à sécuriser et pérenniser le foncier sont très largement partagées par les jardins, dans un contexte de forte pression immobilière. Terre Solidaire n'échappe pas à ces problématiques pour le futur puisque nous perdons une importante surface agricole l'année prochaine ! Nous aurons l'occasion de vous tenir au courant dans une prochaine Feuille de Chou. Nous cherchons activement de nouvelles terres agricoles.

- J'ai également constaté que beaucoup de jardins se sont engagés dans **un projet de construction ou de réhabilitation d'un bâtiment siège**, plus opérationnel regroupant les différentes activités et services. Terre Solidaire représentait ce jour, le projet d'aménagement le plus récent et le plus abouti ! Il nous reste à mener une réflexion sur la construction d'un bâtiment de stockage pour le matériel agricole, voir également certains légumes (pomme de terre, oignons) et l'aménagement d'une nouvelle aire de compostage.

- Enfin, le troisième point qui a été abordé concerne **la diversification des activités et des circuits de commercialisation**. Beaucoup de jardins ciblent ou sont engagés dans de nouveaux marchés auprès de transformateurs et plates-formes logistiques notamment. Ce phénomène est assez récent. A Terre Solidaire, un nouveau partenariat a débuté depuis quelques mois avec La Bio d'Ici. La demande est très importante puisque cette plate-forme a l'ambition d'introduire une alimentation bio et locale dans la restauration collective sur le territoire des Pays de Savoie et de l'Ain. L'opportunité est très intéressante pour Terre Solidaire, les échanges actuels avec la plate-forme portent sur le choix des légumes à produire pour l'année prochaine, avec un certain engagement en terme de volume.

Au vu d'un tel contexte, l'ensemble des jardins doit nécessairement réorganiser leurs plans de culture, pour répondre à des objectifs de production forts et faire face aux impacts du réchauffement climatique. On note ainsi le développement de cultures à haute valeur ajoutée, conduites pour beaucoup sous serre et irriguée en goutte à goutte, le choix de variétés plus adaptées à la sécheresse, l'abandon peu à peu de certaines cultures consommatrices d'espaces... Un beau travail en perspective pour les quatre maraîchers de Terre Solidaire.



Je vous souhaite une bonne fin de semaine à tous,

Sylvain, encadrant maraîcher



Auvergne - Rhône-Alpes

