

Vendredi 16 décembre 2022

Semaine 50

Aujourd'hui dernière livraison de l'année 2022
Fermeture de Terre Solidaire
du 16/12 au soir au mardi 3/01 au matin

*pommes de terre offertes non
comptabilisées dans votre panier

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Les premières neiges qui sont tombées en plaine ce mardi, préfigurent la trêve hivernale à Terre Solidaire.

La plupart des légumes de plein champ ont été rentrés pour l'hiver. Encadrants maraîchers et jardiniers en insertion organisent le stockage ainsi que les livraisons hebdomadaires et s'attèlent également au tirage de bois de vignes (activité complémentaire au maraîchage en cette période de moindre production... même si sous serres des légumes poussent encore). Tandis que pour le secrétariat il y a fort à faire avec le renouvellement de vos contrats pour l'année à venir.

La période est néanmoins propice à une certaine prise de recul qui permet : la formation (Floriane D. évoquait notamment, dans la feuille de chou du 25 novembre, la formation FLE qui se terminera cette semaine) ; l'entretien et le rangement du matériel agricole (après une saison d'exploitation) ; les projections pour 2023 (notamment avec le plan de culture).

C'est aussi une période de bilan qui esquisse des tendances sur l'année écoulée (en matière de production, de gestion comptable, de conduite de projets) et préfigure le renouvellement des conventions avec nos partenaires financeurs.



Dans le contexte de recrudescence des cas de covid, nous avons fait le choix de reporter le traditionnel repas de Noël qui devait réunir, cette année, tous les salariés ainsi que les bénévoles et les administrateurs. En revanche, nous maintiendrons **le marché de Noël ce vendredi 16 décembre, entre 14h et 17h, avec la participation d'environ sept producteurs locaux**. Terre Solidaire y vendra ses légumes (notamment des



bocaux de cardons). Nous vous espérons nombreux pour partager ce moment.

Pour conclure ce dernier édit de l'année, je vous souhaite de belles fêtes de fin d'année. Et bien qu'usité dans le contexte sanitaire du moment, je ne dérogerai pas au vocabulaire actuel en vous invitant à prendre soin de vous et de vos proches ... mais aussi des autres.

Laurent, Directeur de Terre Solidaire

Pour un Panier

1	kg	Pomme de terre *
1	botte	Ciboule
1	pce	Chou chinois
1	kg	Cardon
500	gr	Betterave
300	gr	Oignon blanc

Selon dépôt : 200 g Mesclun ou 200 g Chicorée rouge

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Fruits : 1 kg pommes et 1 kg poires

Galette aux ciboules (cōng huā bǐng)

Recette pour 3-4 pers.

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 160-180 ml d'eau chaude (40-50°C)
- 200 g de ciboules, sel, poivre finement moulu
- 2.5 c. à soupe d'huile végétale

Mélangez petit à petit la farine avec de l'eau chaude, pétrissez pendant 10 min pour former une boule lisse et homogène.

Laissez reposer la pâte pendant 30 min.

Étalez la pâte en fine et grande galette ou triangle (2 mm d'ép.).

Étalez une fine couche d'huile sur toute la galette et ajoutez les ciboules finement hachées + sel et poivre.

Enroulez la pâte (2 cm d'ép) pour former un grand boudin. Roulez le boudin de nouveau en deux escargots superposés (càd quand vous arrivez à la moitié du boudin, vous continuez en faisant le 2ème escargot au-dessus du 1er (sans couper le boudin), et terminez en cachant le bout de la pâte dans le creux du 2ème escargot. Laissez reposer la pâte à nouveau 20 min en la couvrant.

Mettez 1 c. à soupe d'huile dans une poêle, avec feu doux, faites cuire la galette avec un couvercle. Ajoutez quelques gouttes d'eau pendant la cuisson pour que la galette ne soit pas trop sèche. C'est cuit au bout de 10-15 min.

Marché de Noël

**PENSEZ A RECUPERE VOTRE CARDON
(QUI A ETE DEPOSE A PART DANS VOTRE DEPOT)**

Prévision
 Surprise...

**MARCHE DE NOËL TERRE SOLIDAIRE
Aujourd'hui à Planaise à partir de 14 h**

La feuille de Chou

LA CHRONIQUE DES MARAÎCHERS

C'est la dernière contribution de l'année et également le dernier panier. J'aimerais, à cette occasion, vous remercier chères adhérentes, chers adhérents « consom'acteurs » dans le fait de soutenir une action innovante, écologique et biologique. En effet, quand vous mangez les légumes de Terre Solidaire produits à Planaise, c'est une action militante et vous êtes à l'avant-garde. En effet, à Terre Solidaire, nous innovons au quotidien et donnons à tous la preuve que produire en insertion est possible avec des salariés polyvalents qui reprennent confiance en eux. Leur travail nous permet d'assumer la confection de vos paniers toutes les semaines ainsi que la préparation des commandes pour les ventes aux magasins ; en ce faisant, nous nous inscrivons comme un acteur majeur de l'alimentation du territoire. Pour ceux d'entre vous qui, pour des raisons qui vous sont propres, ont décidé de ne pas renouveler leur abonnement au panier de légumes pour 2023, je vous souhaite le meilleur en espérant que vous continuerez à soutenir d'autres actions citoyennes, innovantes et solidaires.

La saison 2021/2022 aura été une saison très difficile. Des éléments climatiques se sont déchainés et ont mis à rude épreuve les capacités physiques et intellectuelles de nous tous ici. C'est donc avec une certaine joie que je vois arriver la fin d'année et les prémices d'une nouvelle campagne qui sera, à coup sûr, meilleure que la précédente car nous avons appris de nos erreurs. Prenez, par exemple, le plan de culture. Il a subi des modifications afin de s'adapter à notre nouveau parcellaire et également aux nouvelles contraintes climatiques. Nous avons fait le choix de faire plus de légumes précoces sous serres, comme, par exemple, des carottes (carottes qui vous ont manqué dans vos paniers en 2022). Le 25 novembre dernier, nous en avons semées sous serre. Au moment où cette feuille de chou est écrite, elles commencent déjà à germer. Leur livraison est prévue pour la fin mars.

Dès le début janvier, nous allons planter de la mâche, des épinards, des navets nouveaux, du mesclun, du chou Mizena et cela pour venir apporter une touche de chlorophylle dans les paniers de cet hiver. Nous avons également décidé de planter, sous serre, des pommes de terre, afin de pouvoir vous livrer des tubercules parmi les premiers de la Combe ; c'est la variété Asniel qui a été choisie car elle est réputée très précoce.

Cette année malgré la perte de la parcelle de Laissaud nous avons décidé de maintenir la culture des poireaux, ce ne sont pas loin de 18000 plants qui vont être plantés. S'agissant des poireaux de cette année, la livraison commencera en 2023. Ils sont beaux, gros pour des poireaux biologiques bien-sûr. Le chou Kale, quant à lui, fait les frais de la diminution du foncier. Il ne sera pas le seul dans ce cas, son cousin le chou de Bruxelles sera également enlevé du plan de culture.

Le plan de culture -qui est pour nous un guide- a conforté la production de tomates, de concombres, et de poivrons. D'autres légumes verront également leur production augmenter, c'est le cas pour la patate douce que nous allons cultiver sous serre et en plein champ. Pour résumer, nous allons nous concentrer sur les débuts de créneaux de production, car notre pratique montre que ces périodes sont plus favorables. En pleine saison, la chaleur est trop intense et la croissance des légumes est trop aléatoire. La pomme de terre en est l'exemple typique. Désormais, nous ne planterons que des pommes de terre nouvelles, elles seront plantées au plus tard fin mars pour une récolte environ 100 jours après. Il y aura donc des pommes de terre « primeur » dans les paniers de l'été prochain. Deux variétés ont été sélectionnées, il s'agit de la Sirtema et de la Cephora. Cette production laissera la place à un chou-fleur à croissance lente, la variété Médaille qui doit être plantée début juillet pour une récolte hivernale environ 200 jours après plantation.

Il est temps pour moi de vous souhaiter de bonnes fêtes de fin d'année et, au nom de l'équipe encadrante, je vous dis à l'année prochaine pour une saison innovante et solidaire.

Rodrigue, Encadrant maraîcher

