

Vendredi 10 février

Semaine 6



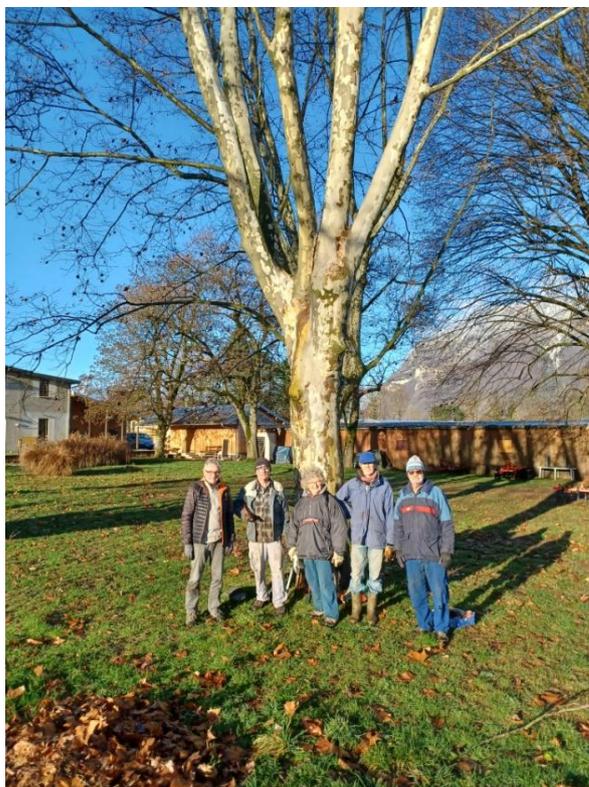
La Feuille de Chou

MEMO : Pas de livraison de paniers la semaine prochaine, le 17 février (s.7)

L'EDITO : Chères adhérentes, chers adhérents.

Retour en arrière pour ce bref édito de la semaine : plusieurs administrateurs se sont retrouvés avec pinces coupantes et cisailles il y a un mois environ. Au programme : l'un des multiples chantiers du projet d'aménagement du parc. Tou(te)s avaient en tête la ritournelle du « poinçonneur des Lilas ». Comme un seul homme (comme une seule femme) ils avaient convenu de faire des petits trous, un peu partout dans les clôtures de la parcelle. Pourquoi faire des trous dans des grillages de clôtures me direz-vous ? Et bien pour laisser passer un précieux auxiliaire de culture ... le hérisson.

Ce chantier s'est poursuivi hier avec trois administrateurs qui ont arraché une longueur de grillage très vieillissant pour envisager la plantation prochaine d'une haie arbustive. Nous l'avions évoqué dans une précédente Feuille de chou, ces différents travaux s'inscrivent dans une amélioration de la flore du parc qui favorisera, à terme, la biodiversité sur l'ensemble des terrains : l'une des cinq grandes orientations inscrites au projet associatif de Terre Solidaire refondé en 2022.



Laurent Pachod, Directeur

Pour un Panier

0,8	kg	Céleris rave
0,4	kg	Radis noir
1	kg	Courge

Et, selon les dépôts : 800 g topinambour ou 750 g d'épinard

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Orange 5 à 6 fruits ≈ 1,2 kg + mélange pomme/poire 0,8 kg

Tarte de Courge

Préparation : 15 min – cuisson : 40 min
Pour 6-8 personnes :

400 g de pâte brisée, 1 kg de courge, 6 pommes de terre, 3 carottes, 1 càs de persil, 1 càs de ciboulette, 1 pincée de noix muscade, sel, poivre, beurre, 250 g de fromage râpé, 20 cl crème fraîche, 250 g de féta.

Préchauffez le four à 200°C (th. 7). Epluchez et coupez les pommes de terre et la courge en cubes. Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

Beurrez un plat à gratin, tapissez le fond et les bords avec la pâte à tarte. Déposez les morceaux de courge sur le fond.

Dans un saladier, mélangez la crème, les herbes aromatiques, la féta, la muscade, salez et poivrez.

Versez la moitié de ce mélange sur la courge, ajoutez les cubes de pommes de terre et les rondelles de carottes, puis versez le reste du mélange herbes/féta/crème.

Saupoudrez de fromage râpé et enfournez pour 40 min à 200°C. Servez avec une salade verte.



LA CHRONIQUE DES MARAÎCHERS

Chères adhérentes, cher adhérents,

Dans cette contribution, nous souhaitons, avec Mathieu, faire un focus sur les récoltes de l'année passée avant que la nouvelle saison de maraîchage ne commence ainsi que de la composition de vos paniers d'hiver.

Comme à l'accoutumée en cette période, le stock des légumes de garde destiné à composer vos paniers d'hiver se réduit. Nous entrons dans une période de transition vers le printemps et c'est la raison pour laquelle vos paniers seront peut-être un peu moins garnis ou diversifiés les prochaines semaines.

Pour rappel, nous défendons l'idée de vous livrer chaque semaine des légumes produits seulement à Terre Solidaire. Dans un contexte marqué par l'augmentation du prix des denrées alimentaires et des coûts de transports, consommer local par le biais de paniers prend encore plus sens. Merci encore de nous accorder votre confiance et de renouveler votre soutien en ce début d'année!

Vous êtes sans doute interpellés par l'absence de carottes sur cette période de l'année. La sécheresse estivale, très marquée lors des semis n'a pas permis d'obtenir une production satisfaisante et de qualité. Ce légume manque incontestablement, d'autant plus que les prochaines carottes sont prévues pour fin avril... Les stocks de légumes sont également très inférieurs aux années précédentes sur l'ensemble des légumes de conservation comme les navets, rutabagas, oignons... sans parler des pommes de terre !

Par contre, les légumes implantés sur la grande parcelle de Laissaud ont donné une production plus abondante avec 2,8 tonnes de céleris, 2,3 tonnes de betteraves ou encore plus de 10 tonnes de courges, très présentes dans vos paniers d'hiver. Je pense aussi qu'il est important de vous communiquer quelques chiffres concernant les récoltes d'été qui ont généreusement composé vos paniers. Pour les légumes ratatouilles, c'est donc plus de 10 tonnes de tomates et 4,7 tonnes de poivrons ou encore 2,4 tonnes d'aubergines qui ont été récoltés tout au long de l'été sous serre et environ 10 tonnes de courgettes en plein champs. Contrairement aux légumes de garde, nous avons eu de beaux rendements pour les cultures sous serre.

Pour la composition de vos futurs paniers, il reste des poireaux au champ, je sais qu'ils sont très appréciés. Il reste aussi des choux kale, je sais aussi qu'ils sont moins appréciés... malgré une qualité nutritionnelle qui n'est plus à démontrer ! Vous trouverez aussi prochainement le panais et le topinambour qui viendront compléter vos paniers d'hiver.

Le printemps sera bientôt là, avec de nouveaux légumes, encore un peu de patience !

Enfin, je ne voulais pas terminer cette contribution sans vous parler, en quelques mots, de Kudret qui a terminé son contrat la semaine dernière pour s'installer dans une nouvelle région. Il était à l'œuvre chaque jour pour récolter, parer, laver les légumes et préparer les commandes magasin. Avec beaucoup de professionnalisme et une grande humilité. Merci à lui.

Bonne fin de semaine à vous,

Sylvain et Mathieu, encadrants maraîchers



Auvergne - Rhône-Alpes

