

Vendredi 10 mars

Semaine 10



# La Feuille de Chou

**L'EDITO** : Chères adhérentes, chers adhérents,

Les sujets dont je souhaiterais vous parler ne manquent pas sur ce premier trimestre de l'année. Toutefois, force est de constater qu'il convient de prioriser les priorités et de se saisir des opportunités.

Il y a deux semaines, je laissais place à Jérôme N. Son témoignage direct mettait en lumière les coulisses de l'implication des bénévoles dans les livraisons de vos paniers. Implication essentielle à nos organisations dont je n'aurai pas su vous parler aussi bien que lui.

La semaine dernière, c'est Yves P., trésorier, qui avait pris sa plume pour vous faire part de notre situation en matière de foncier. Il a lancé, à cette occasion, un « appel à manifestation » pour que vous relayiez notre recherche de terres agricoles et nous partagiez peut-être d'éventuelles pistes à explorer. Sujet au combien essentiel en ce début d'année 2023 pour Terre Solidaire.

Cette semaine, je laisse le stylo au secrétariat qui doit vous parler du changement prochain du logiciel de gestion qui nous sert à planifier vos adhésions et livraisons. Nous aurons l'occasion d'y revenir ultérieurement mais il était important de vous en dire quelques mots dès à présent.

*Laurent, directeur de Terre Solidaire*

## L'INFO DU SECRETARIAT

Après les travaux de la Maison de Carmintran, c'est au tour de notre logiciel de gestion des adhérents de faire peau neuve.

Nous avons entrepris la migration de nos données vers une nouvelle application plus moderne et sommes en train de la prendre en main progressivement.

A l'heure actuelle, nous procédons à des ajustements afin que cette gestion soit la plus fluide possible pour nos services et la plus claire possible pour vous. Oui, j'ai bien dit « pour vous ».

En effet, chaque adhérent disposera, à terme, d'un Espace personnel en ligne où un certain nombre de fonctionnalités lui seront proposées (on vous en dira plus au moment du lancement).

Que nos adhérents peu familiarisés à l'informatique ou à Internet se rassurent, il n'y aura aucune obligation pour eux d'intervenir sur leur espace personnel. Pour ceux qui le souhaitent, nous pourrions continuer à fonctionner comme aujourd'hui.

### Pour un Panier

|     |    |             |
|-----|----|-------------|
| 0.8 | kg | Navet jaune |
| 200 | g  | Mâche       |
| 1   | kg | Courge      |

Et, selon les dépôts : 600g d'épinards ou 500gr panais ou 1 pce de chou lisse.

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

**FRUITS** : 1 kg pomme et  
1 kg d'orange

### Courge façon bolognaise

Prép : 55 minutes / Cuisson : 20 minutes

**Ingrédients** (4 personnes) : 1 courge, 1 oignon, 200 g de champignons de paris, 400 g de boeuf haché, 20 à 30 cl de sauce tomate, huile d'olive, paprika, ail, laurier, herbes de Provence, parmesan râpé, sel, poivre

**Préparation** : Laver la courge puis la plonger, sans l'éplucher, dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 45 minutes. Pendant ce temps, dans une sauteuse, faire dorer l'oignon haché dans l'huile d'olive, y ajouter les champignons émincés, puis la viande et laisser cuire 10 minutes. Saler, poivrer. Recouvrir le tout de sauce tomate et ajouter du paprika, de l'ail haché, du laurier et des herbes de Provence. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 15 minutes. Préchauffer le four à 200°C.

Lorsque la courge est cuite (la peau doit être molle), récupérer la chair avec une grande cuillère. Mélanger la courge avec la préparation de viande. Disposer le tout dans un plat à four et parsemer de parmesan râpé. Laisser cuire environ 20 minutes.



**Interface de la nouvelle plateforme de gestion de Terre Solidaire**

Le secrétariat reviendra vers vous dans les semaines à venir et disposera, de temps à autre, tout le long de l'année, d'une partie de la Feuille de Chou pour vous adresser des informations générales au sujet de cette nouvelle application. A très vite !

## LA CHRONIQUE DES MARAÎCHERS

Après une belle période de froid matinal et de journées ensoleillées, la pluie s'installe sur le jardin. La saison de maraîchage commence doucement à s'intensifier et nous poursuivons toujours le travail dans les vignes qui devrait se terminer ces prochaines semaines et permettre de se concentrer sur le jardin. Mais avant de commencer la pleine saison, nous avons plusieurs chantiers importants à réaliser dans le courant du mois de mars :

- Le premier concernera la remise en état de deux petites serres dégradées lors d'un orage la saison dernière. Nous procéderons donc au changement des deux bâches ainsi que certains arceaux pliés par le vent.

- Le second s'effectuera en plein champ sur une parcelle le long des serres où nous avons décidé de cultiver de la patate douce. Nous savons que le campagnol est capable de faire de gros dégâts sur ce type de culture. Nous allons donc installer un grillage spécial semi-enterré qui fera office de barrière et permettra de contrer au maximum l'entrée des campagnols sur la culture. Nous avons déjà effectué la tranchée à l'aide d'une mini pelle nous permettant de gagner du temps lors de sa mise en place.

Coté culture, chaque semaine, nous recevons de plus en plus de plants, qui nous permettront de fournir les paniers de printemps en légumes primeurs. Les serres se remplissent petit à petit, signe pour nous du début de saison. Nous produisons aussi une partie de nos plants et notre serre de production est en ce moment bien remplie... mâche, persil, fenouil, navet, mesclun, blette ont été semés il y a quelques semaines et ont joliment fait leur apparition. Et n'oublions pas les nombreuses variétés de tomates et de poivrons qui arrivent déjà au stade de repiquage qui s'effectuera la semaine prochaine et poursuivront doucement leur croissance... encore un peu de patience....

*Mathieu, encadrant maraîcher*

