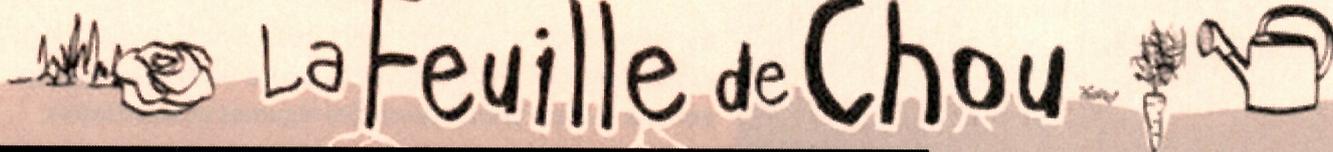


La Feuille de Chou



Fresque de L'ALIMENTATION

12 mai 2023
Planaise

Pour plus d'info
Suivez le lien ➔

Contribuez au Projet Alimentaire Territorial de Cœur de Savoie, en vous formant aux enjeux d'une alimentation saine, locale et durable !

<https://www.coeurdesavoie.fr/agenda/16710/3794-fresque-de-l-alimentation.htm>

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents.

Comme vous pouvez le lire dans la chronique des maraîchers il y a quinze jours, les plantations vont bon train à Terre Solidaire en ces mois de printemps. Il en va de même sur le terrain que nous cultivons pour la commune de Montmélian. Plusieurs changements de postes se sont succédés à l'organisation de ce projet pour ce qui est de la Cuisine Centrale. C'est donc avec de nouveaux acteurs que nous allons consolider notre partenariat pour cette troisième année de conventionnement. A commencer par son directeur et son chef cuisinier. Nous les avons accueillis à Terre Solidaire cette semaine avec Sylvain C. avant de nous rendre sur place pour constater ensemble l'avancement des plantations.

Comme vous le savez, ce partenariat consiste en la production de légumes biologiques que nous fournissons à la Cuisine, qui les transforme à son tour (notamment pour le Foyer de Jeunes Travailleurs, mais aussi pour les scolaires, etc.). Mais en plus de cela, c'est aussi un engagement à promouvoir auprès des enfants du territoire, une agriculture saine et durable. A cette fin, nous avons accueilli cette semaine, dans le cadre de ce partenariat et de notre engagement dans le Plan Alimentaire Territorial, des enfants de l'école des Marches pour une troisième séance de sensibilisation.

Accompagnés d'une animatrice environnement et d'une institutrice, l'objectif était de planter les salades sur une petite bande de terre préparée à cet effet par les maraîchers de Terre Solidaire.

MEMO : aujourd'hui, premier vendredi du mois de mai :

➔ Christine et Laurence vous accueilleront avec leurs plats et leurs pâtisseries faits maison. ⬅

Pour un Panier

0.600	kg	Fenouil
1	botte	Oignon
1	botte	Navet
1	pièce	Salade

Radis ou Mesclun selon dépôt

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : 1 kg kiwi - Citron 3 pièces

Recette de fondue de Fenouil à la moutarde ancienne

Prépa : 15 min – Cuisson : 40 min
Ingrédients pour 2 personnes

- 1 beau fenouil, 1 oignon
- 1 petit suisse
- 1 cuil. à café de jus de citron
- 1 cuil. à soupe de moutarde
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Aneth
- Sel, poivre



Couper les extrémités du fenouil. Le couper en deux et retirer la base dure. Découper en lanières, laver et égoutter.

Peler et émincer l'oignon.

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Ajouter ensuite le fenouil et le jus de citron. Faire revenir 5 minutes. Saler et poivrer. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert une trentaine de minutes.

Ajouter ensuite la crème et la moutarde. Laisser cuire encore quelques minutes. Parsemer d'aneth et servir bien chaud.

Les enfants de l'école des Marches pour la troisième séance de sensibilisation.



Au programme : salades, mais aussi pommes de terre, petits pois, etc. Encore deux séances à venir pour que les enfants suivent la croissance des légumes et les récoltes.

Avant de conclure cet édit, je vous annonce la date de notre Assemblée Générale qui se tiendra le vendredi 2 juin 2023 à 18h. Nous reviendrons vers vous dès la semaine prochaine pour plus d'informations.

Laurent Pachod - Directeur

ACTI'VAL 73 RECRUTE

Après une première candidature en 2016, Cœur de Savoie vient d'obtenir son habilitation à la démarche Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée. L'Entreprise à But d'Emploi, Acti'Val 73, va pouvoir démarrer ses premières activités et embaucher ses premiers salariés sur le territoire du Val Gelon. Terre Solidaire a soutenu cette initiative. Elle se réjouit de cette habilitation qui va venir compléter les possibilités de retour à l'emploi et avec une activité rémunérée en Cœur de Savoie.

LA CHRONIQUE DES MARAÎCHERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Depuis le début du printemps, les perturbations pluvieuses ne cessent sur la Savoie. Faut-il se plaindre quand on sait que la France est déjà en vigilance pour la sécheresse ? Mais la pluie complexifie notre travail car le travail du sol, préalable à toute plantation, est impossible quand le sol n'est pas ressuyé. Donc il faut sans cesse être à l'affût de la moindre fenêtre météo et l'utiliser au mieux.

A de rares occasions, le morcellement parcellaire est une bonne chose du fait de notre situation météorologique actuelle. En effet, le fait d'avoir des parcelles un peu partout autour de Carmintran, est un avantage car les sols n'ont pas tous la même capacité à ressuyer. En ce moment, l'assolement dépend beaucoup de la praticabilité des sols et actuellement l'essentiel des plantations a été effectué à Planaise du fait de la nature du sol. En effet, nous retrouvons, dans ce dernier, un gros "refus" ; terme qui, en agronomie, désigne "la présence de gros éléments dans la structure du sol", en terme clair, les cailloux. Ainsi l'eau pénètre plus facilement. Pour vous donner une idée, quand il pleut environ 10 millimètres, on peut planter au bout de 2 jours. Par contre, l'installation des paillages et des toiles hors sol n'est possible que manuellement.

Les terres que nous cultivons sur la commune de Montmélian possèdent des structures radicalement différentes. Celles destinées à la production de légumes pour la Cuisine Centrale est de type sablo-limoneuse avec une grosse tendance à la formation d'une croute de battance en cas de forte pluie. Donc, très vite, elle devient boueuse et collante, l'eau s'infiltre relativement facilement. Par contre, en été, elle a peu de capacité à retenir l'eau.

La nouvelle parcelle que nous exploitons à Montmélian, au lieu-dit « la ferme de Chautand » a une structure argilo-limon-sableuse. Sa constitution physique est idéale. L'argile lui permet de retenir l'eau, le limon lui donne sa richesse en éléments nutritifs car ce sont les alluvions de l'Isère, et le sable, quant à lui, confère une capacité de filtration. C'est une terre peu battante du fait de l'équilibre entre les sables et le limon. Après une trentaine d'années en prairie la matière organique est très présente. Pour preuve, il suffit de voir la difficulté que nous avons à venir à bout des 15 centimètres de racines de rhizome et autres organes d'alimentation de peupliers qui bordent la parcelle. Toutefois, nous avons décidé de ne pas labourer cette parcelle afin d'éviter d'enterrer toute cette matière organique. L'avenir nous dira si cette décision était la bonne, mais là, je vous laisse car nous allons profiter de la nouvelle fenêtre météo.

Rodrigue - Encadrant maraicher