

La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents.

Comme je l'évoquais dans le précédent édit, le chantier école, programmé en partenariat avec le lycée horticole de la fondation du Bocage, s'est déroulé vendredi dernier.

Objectif : poursuite du « projet mare ». Une fois n'est pas coutume, je laisse la plume aux principaux protagonistes. Gabriel D., administrateur à Terre Solidaire, était ce jour-là aux commandes.

Aménagement de la mare - suite...

Il y a 3 mois, je vous avais détaillé notre projet en partenariat avec la Ligue de Protection des Oiseaux, consistant à créer un habitat plus accueillant pour la biodiversité.

Un des points importants évoqué était la création d'une mare.

Après le creusement en avril, nous attendions avec impatience la venue d'une équipe du lycée horticole du Bocage. Ils sont venus vendredi 16 juin dernier en nombre pour reprofiler le trou, poser le feutre de protection et la bâche EPDM par-dessus (EPDM pour **Ethylène-Propylène-Diène Monomère**). Le tout a été bloqué par des pierres, fortes nombreuses sur le site de Terre Solidaire !



Les élèves, des jeunes de CAPA (Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole) 1^{ère} année et de BTS, tous en formation de paysagiste, se sont activés, suivant les consignes de Philippe L. et Catherine S., deux enseignants du lycée.

Pour un Panier

1,300	kg	Courgette
0,300	kg	Ail
1	pièce	Chou pointu
2	pièce	Salade
1	botte	Ciboulette

Selon dépôt :

Petits pois

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : 0,670 kg Pêche
1 kg Pomme

Salade croquante de chou pointu

Préparation : 20 min

Ingrédients pour 3-4 personnes

- 1 chou pointu vert
- 3 carottes
- 1 pomme verte
- 1 gros pamplemousse rose
- 1 citron jaune, 1 citron vert
- 1 botte de ciboulette
- 3 cuil. à soupe d'huile de noix
- Sel, poivre du moulin



Enlever les périphériques du chou et la base. Le couper en fines lanières.
Couper la pomme en fines tranches, et râper grossièrement les carottes.
Peler à vif le pamplemousse, prélever les suprêmes, bien presser le reste pour récupérer le jus.
Dans un saladier mélanger le jus de pamplemousse, le jus du citron jaune et du vert avec l'huile de noix, sel, poivre.
Ajouter le chou, les carottes, la pomme la ciboulette, et les petits morceaux de pamplemousse.
Mélanger, poser dessus les suprêmes de pamplemousse, décorer avec de la ciboulette.
Laisser reposer au frais 15 minutes.

Il nous reste à présent à terminer la barrière de protection autour de la mare et de la mettre en eau, sans oublier d'y mettre un ou 2 poissons qui se nourriront des larves du moustique tigre qui n'attendent pas longtemps pour trouver ici de quoi s'épanouir !

Il est prévu que les deux groupes de jeunes reviennent en septembre pour achever la mise en place d'autres pierres, puis de végétaux de milieux humides. Entre temps, sans doute quelques grenouilles curieuses auront, elles aussi, trouvé l'endroit bien agréable pour s'y établir.



Je reviendrai vers vous lorsque l'œuvre sera achevée.

Je vous souhaite un bon été avec de la pluie régulière !

Gabriel - Administrateur

LE PROJET DE L'ASSOCIATION ACTI'VAL 73

Soutenez, par votre vote, le projet de l'association Acti'Val 73 créé dans le cadre du projet Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée (TZCLD) porté par Cœur de Savoie.

Suite à l'appel à projets « Agir pour l'Avenir des Savoie 2023 » du Crédit Agricole, le projet d'Acti'Val 73 a été retenu pour intégrer **la plateforme de votes du public**.

Intitulé « ça roule pour les seniors », il consiste en l'acquisition d'un véhicule à émission de carbone limitée, aménagé PMR (Personne à Mobilité Réduite), pour assurer un service de transport solidaire à destination des résidents de l'Ehpad et des seniors du Val Gelon, pour les RDV médicaux, le marché, etc...

Les deux projets qui recevront le plus de votes seront élus « Prix coup de cœur du public », et bénéficieront chacun d'un don de 10 000 €.

Les votes auront lieu du 15 au 26 juin, voici le lien vers la plateforme : <https://jeu-des-savoie.credit-agricole.fr/appel-projet-2023-coup-de-coeur-du-public/0JeqKi/>

Vous pouvez aussi inviter votre entourage à voter pour ce projet.

Pour connaître TZCLD : <https://www.tzcl.fr/>



**PAS DE LIVRAISON DE FRUITS DURANT
LES 9 SEMAINES D'ÉTÉ**

**Dernière livraison le vendredi 30 juin 23
Reprise livraison le vendredi 8 septembre 23**



Auvergne - Rhône-Alpes

