



La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents.

Cette semaine, je laisse la parole à François D.

Lui aussi s'est immergé récemment à Terre Solidaire (cf. témoignage d'Olivier G. dans la feuille de chou la semaine dernière).

Durant une période de trois semaines, ce directeur d'entreprise, également adhérent, s'est « offert une immersion », comme il le dit. Je salue sa curiosité et son implication, tout au long de cette période de mise au vert.

Laurent PACHOD – Directeur

« Je me suis offert une immersion de 3 semaines à Terre Solitaire ... A l'occasion d'un break professionnel, j'ai souhaité découvrir cette belle association qui nous fournit chaque semaine, tout au long de l'année, de bons légumes bio, de saison et locaux. Cette demande surprenante et originale a été acceptée par Laurent et son équipe. Le sens de l'intégration, de la tolérance et de l'accent étant au centre des valeurs de l'association.

J'ai donc vécu 3 semaines d'un travail dur et exigeant sur l'ensemble des parcelles exploitées par Terre So'. Ce fût d'abord un accueil pudique mais très bienveillant par l'ensemble du personnel. D'abord accueilli par Rodrigue, Sylvain et Mathieu, les encadrants qui allient au quotidien travail, qualité, patience et pédagogie. Puis la quinzaine de salariés (trop peu à cette période prolifique de l'année) m'a intégré dans des tâches variées et toujours satisfaisante de désherbage manuel, de plantation, de semis ou encore de récolte.

Des rencontres toujours sympathiques et enrichissantes avec une énorme générosité dans les échanges. Je repars avec beaucoup de satisfaction. Satisfait par les produits que je consomme, satisfait par l'association que de je soutien et satisfait par les rencontres que j'ai pu faire.

Si l'occasion se présente à nouveau, je reviendrai avec grand plaisir partager le quotidien de cette organisation plus que vertueuse. J'encourage tout le monde et spécialement les adhérents à aller au contact de Terre So' en immersion, en visite ou encore simplement au marché du vendredi.

Merci pour cette tranche de vie qui va m'inspirer pour la suite. Bon vent à toute l'équipe de Terre So'. Au plaisir d'une prochaine rencontre.

Bon été à toutes et à tous. »

François D.

Pour un Panier

1,300	kg	Courgette
1,200	kg	Tomate
1	kg	Chou rouge
1	pièce	Salade
0,120	kg	Ail

Selon dépôt :

0,400 kg Haricot vert
0,300 kg concombre – 0,400 kg aubergine

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Chou rouge aux pommes Ingrédients pour 3-4 personnes

- 1 petit chou rouge (ou ½ gros chou)
- 50 g de margarine
- 2 pommes reinettes
- 1 cuil. à soupe de vinaigre
- 1 cuil. à soupe de cassonade
- Muscade râpée
- ½ verre d'eau
- Sel, poivre



Couper le chou rouge en fines lamelles et ôter les plus grosses côtes. Les laver 2 fois. Egoutter.

Dans la cocotte-minute faire fondre la margarine à feu doux, puis ajouter le chou, le sel et le poivre. Mélanger quelques minutes.

Ajouter le vinaigre, les pommes coupées en lamelles, un peu de muscade, la cassonade et l'eau.

Fermer la cocotte. Quand la pression est atteinte, cuire à feu doux 25 minutes (40 min en cocotte classique).

Vous pouvez accompagner ce plat de saucisses grillées et de pommes de terre nouvelles vapeur.

LA CHRONIQUE DES MARAÎCHERS :

Les légumes d'été arrivent enfin dans vos paniers, après un début de saison tardif. Les premiers concombres et aubergines ont été récoltés cette semaine. Nous avons une très belle production de tomates et courgettes. Quant aux haricots, ils produisent mieux cette semaine que les précédentes ; avec un peu d'ail récolté lundi après-midi, par l'équipe des 32 h et par 38°C.... tous les ingrédients sont réunis pour faire un gaspacho Terre Solidaire et affronter la forte chaleur du moment.

Dernière semaine de livraison pour les salades. Nous avons fait le choix, suite à la canicule et la sécheresse de la saison dernière, de ne plus en produire durant l'été. Leur retour est prévu dans vos paniers à la mi-septembre.

Côté production, nous plantons en ce moment, les légumes pour l'automne et l'hiver et devons semer rapidement les carottes et radis noirs. Les fortes chaleurs compliquent la reprise des jeunes plants même avec l'arrosage. En effet, les jeunes feuilles de choux et courgettes grillent littéralement au contact du paillage et du sol brûlant : haut moment de stress pour nous les maraîchers !

Toutes les serres ont été «blanchies» il y a peu, empêchant les rayons du soleil de frapper durement les cultures qui se trouvent à l'intérieur. La chaleur du coup est significativement atténuée et on constate moins de coup de soleil sur les poivrons et les tomates.

La période est aussi difficile pour nous, les organismes sont très sollicités malgré le passage aux horaires d'été (voir l'article de Floriane de la semaine dernière). Pour autant, les salariés restent mobilisés durant cette période, ceux particulièrement qui plantent et désherbent beaucoup pour assurer la production de légumes des prochains mois.

Bonne fin de semaine à vous, et bonnes vacances si vous en prenez.

Sylvain - Encadrant-maraîcher

