

# La Feuille de Chou



## L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Les maraîchers vous faisaient part la semaine dernière des conditions météorologiques qui ont mis à l'épreuve l'exploitation. Un épisode de grêle s'est abattu sur Planaise et ses environs.

Sur la photo ci-dessous, vous pourrez constater le diamètre des grêlons qui ont impacté les cultures et le matériel.



Concernant les cultures, après deux semaines, on constate que les légumes ont été résilients et les pertes sont relatives.

Concernant le matériel, en revanche, les dégâts sont importants. Outre les bris de glace de plusieurs véhicules ainsi qu'un velux du bâtiment et des tôles de la salle de préparation des légumes, ce sont les serres de Planaise qui ont été fortement impactées.

La récurrence de ce type d'évènements climatiques nous

oblige à revisiter nos organisations et les moyens de nous « prémunir ». Le coût des assurances (des serres notamment) est à la hausse dans un contexte que l'on sait inflationniste.

Face à cela, la vingtaine de jardins de Cocagne Auvergne Rhône-Alpes se réunit pour envisager des mutualisations susceptibles de diminuer les coûts d'achats.

Sur la table des discussions : l'énergie, les engrais, les plants et les assurances.

A noter, pour la remarque optimiste de la semaine, que pour une fois, le morcellement de notre foncier a joué en notre faveur, puisque les serres de Coise n'ont pas été touchées.

Laurent PACHOD – Directeur

## Pour un Panier

1	kg	Courgette
2	kg	Tomate
1	pièce	Concombre
0,500	kg	Aubergine
0,200	kg	Poivron

### Selon dépôt :

0,400 kg Haricot vert – 1 concombre

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

## Croquettes de courgette au fromage

Ingrédients pour une vingtaine de pièces  
Préparation : 20 min - Cuisson : 10 min

1 courgette, 1 œuf, 130 g de farine, 30 g de parmesan, 100 g de ricotta, 2 branches de thym, sel et poivre.

Pour la panure : 3 c. à s. chapelure, 1 œuf, 3 c. à s. de farine environ, huile pour la friture.



Laver et sécher la courgette pour la râper. Dans un saladier, casser l'œuf et le battre en omelette, puis ajouter la farine, le parmesan, la ricotta, le thym effeuillé et la courgette râpée. Bien mélanger.

Prendre 3 assiettes creuses : casser l'œuf et le battre dans la première, verser la chapelure dans la seconde et la farine dans la troisième.

Former des boulettes avec la pâte courgette-ricotta, les aplatir légèrement et les paner successivement dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la panure.

Faire dorer les croquettes à la poêle dans un fond d'huile bien chaude, sur les 2 faces. Quand elles sont bien dorées (2mn par face) les sortir et les déposer sur un papier absorbant. Laisser tiédir un peu avant de servir.

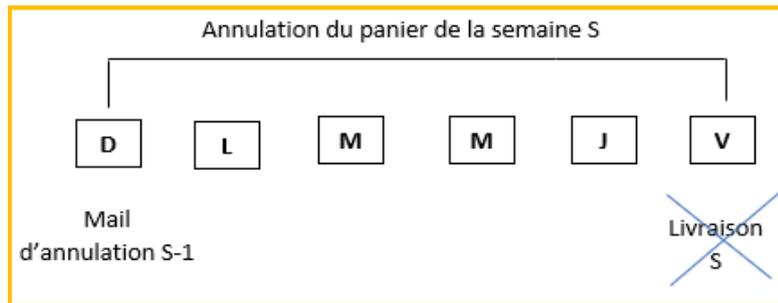
## RAPPEL IMPORTANT DU SECRETARIAT

Cher(e)s adhérent(e)s,

Pour une gestion sereine de vos abonnements, nous vous rappelons que vos annulations et reports doivent nous être transmis selon les modalités et dans les délais figurant sur votre contrat.

### Annulation d'un panier : mode d'emploi

L'annulation d'un panier doit être faite par mail à [secretariat@terre-solidaire-savoie.org](mailto:secretariat@terre-solidaire-savoie.org) au plus tard le dimanche précédant la livraison concernée.



Quand j'annule un panier, je donne la date à laquelle je le reporte

Barbara et Laurence, Secrétariat

## LA CHRONIQUE DES JARDINIERS

Chères adhérentes, cher adhérents,

Le rythme de travail reste soutenu au jardin. Nous mettons encore beaucoup d'énergie et du cœur à l'ouvrage pour remplir généreusement vos paniers d'été et les prochains d'hiver.

Comme vous avez pu le remarquer, nous avons décidé de vous faire profiter au maximum du pic de production des tomates. Les légumes « ratatouille » continuent à garnir vos paniers.

Profitez donc de tous ces légumes pour les transformer et savourer une succulente ratatouille en plein hiver ! Ca vaut le détour !

Revenons un petit peu du côté jardin pour vous expliquer ce qu'il s'est passé ces dernières semaines...

Un des chantiers importants fut le nettoyage de plusieurs parcelles situées sur Planaise et Laissaud. Une équipe dirigée par Rodrigue a fait un gros nettoyage pour arracher et évacuer les adventices permettant de libérer la place pour déposer les semis de radis noir, navets et carottes et les plantations de chou et de chicorée.

Le retour et l'énergie de Rodrigue a fait beaucoup de bien et c'est un plaisir de le voir revenir parmi nous.

Nous avons continué notamment l'entretien des cultures en plein champ et sous serre, avec beaucoup de désherbage. Un gros chantier s'est déroulé sur la parcelle des poireaux permettant ensuite de fertiliser et butter la culture.

La météo et le soleil nous ont permis aussi d'arracher tous les oignons pour procéder à leur séchage en plein champ avant de les rentrer et les stocker.

De grosses plantations nous attendent encore ces prochaines semaines. La saison est loin d'être terminée ! Il est donc important pour les encadrants, de se passer le relai afin de prendre un temps de repos et de récupérer un peu d'énergie !

Je vous souhaite d'agréables vacances.

Mathieu – Encadrant maraîcher



Auvergne – Rhône-Alpes

