



La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine, je me fais le relais de l'évènement, qui sera organisé par l'association « les Marchés de la Combe », ce dimanche 10 septembre.

Non seulement parce que l'association réunit plusieurs producteurs, dont certains participent régulièrement à notre marché du vendredi, mais également parce que l'évènement se tiendra chez notre voisin, à la ferme Carmintran.

Sollicitée pour faciliter l'organisation (parking), c'est une administratrice de Terre Solidaire qui veillera à l'emplacement des véhicules dans le parc durant la journée.

L'association « les Marchés de la Combe » organise régulièrement des marchés chez les producteurs et artisans du territoire. Chaque évènement est l'occasion de découvrir et de visiter une entreprise artisanale ou agricole dans une ambiance conviviale (buvette, restauration, tombola ...).

Nous leur souhaitons donc une pleine réussite pour cet évènement, et que le temps soit à la fête.

Rendez-vous est donné à partir de 10h et jusqu'à 14h.

Laurent PACHOD – Directeur

LA CHRONIQUE DES JARDINIERS :

L'été chaud et brûlant continue dans nos pays de Savoie. Cette chaleur est bénéfique pour le vignoble.

Comme vous l'avez sûrement deviné, nous sommes en train de faire les vendanges. Le premier cépage que nous avons cueilli est du Chardonnay. La récolte a été effectuée à la main, car il est destiné à entrer dans l'assemblage du Crémant de Savoie. Cette récolte a eu lieu la semaine dernière.

Ce jeudi, nous avons vendangé de l'Altesse qui va également entrer dans la composition du millésime 2023. La maturité du raisin que nous récoltons est optimale, la qualité également au rendez-vous.

Pour un Panier

1,3	kg	Courgette
0,650	kg	Tomate
1	kg	Pomme de terre
4	pièce	Poivron jaune-rouge

Selon dépôt :

Haricot plat – Concombre - Betterave
Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : 1 kg Poire - 1 kg Pomme

Tomates farcies végétariennes

Pour 4 personnes :

- 8 tomates
- 6 champignons de Paris
- 2 oignons nouveaux
- 2 gousses d'ail
- ½ bouquet de persil
- 100 g de boulgour cuit
- 40 g de pignons de pin
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 crottins de chèvre *
- 8 olives noires à la grecque dénoyautées



Préchauffer le four à 200° - 35mn de cuisson

Laver les légumes. Trancher le haut des tomates à l'horizontale et conserver les « chapeaux ». Evider les tomates et déposer la chair dans un saladier.

Tailler les champignons, les olives et les crottins de chèvre en petits dés, hacher l'ail, ciseler les oignons et le persil.

Déposer tous ces ingrédients dans le saladier. Ajouter le boulgour cuit et bien mélanger.

Garnir les tomates de cette préparation et déposer sur chacune un « chapeau ».

Enfourner les tomates dans un plat à gratin pour 35 min de cuisson. Servir accompagné d'une salade verte parfumée de roquette ciselée.

La Feuille de Chou



Ce vendredi, nous vendangeons également, cette fois pour récolter du Pinot noir.

Vous l'avez sûrement remarqué, les colchiques sont dans les prés et fleurissent. C'est donc la fin de l'été, dit la chanson populaire. Mais au vu des températures et du besoin d'irrigation des cultures, on peut avoir des doutes. D'autant qu'une telle chaleur n'a jamais été observée à cette époque, selon les derniers rapports météo sortis en cette fin de semaine.



Mais sachez que Terre Solidaire, votre exploitation d'insertion s'est aussi lancée dans la production des paniers de cet hiver.

En effet, nous avons planté des fenouils, épinards et salades. Les semis de mâche, de chou rave et de persil, ont également débuté.

La récolte des pommes de terre et des potimarrons est prévue en début de semaine prochaine ; et sans aucun doute, serons-nous sollicités davantage pour la vendange, du fait de la maturité du raisin.

L'heure est venue pour moi de vous laisser et d'aller présenter le programme de la semaine prochaine aux salariés polyvalents de Terre Solidaire.



Rodrigue – Encadrant maraîcher

