



La Feuille de Chou

Christine avec ses plats préparés et
Laurence avec ses pâtisseries maison
seront présentes sur le marché dès 16h

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Encore plusieurs évènements à venir pour lesquels les administrateur(ice)s de Terre Solidaire « tiendront le stand ».

Bien évidemment, il y a le marché du vendredi à Planaise. Celui-ci arrive à sa fin puisque la période estivale se termine. Dernière session dans 8 jours, le 29 septembre (...avant, bien évidemment, notre traditionnel marché de Noël de fin d'année).

Ensuite, dès ce samedi (23 septembre), c'est sur le marché de producteurs, organisé par Biocoop Bréda de Pontcharra, que Terre Solidaire sera présent. Comme chaque année, ce sera l'occasion pour l'enseigne de réunir ses fournisseurs dans une ambiance conviviale : marché, musique, food truck à partir de 17h sur le parking du magasin.

Et comme un évènement peut en cacher un autre, la semaine suivante nous serons encore mobilisés. Cette fois-ci, ce sera pour répondre à la sollicitation d'un groupe de collégiennes du Collège Pierre et Marie Curie de Montmélian, qui ont été sélectionnées pour organiser un festival sur le thème de l'écologie. Au programme, marché, conférences, ateliers, projection. Le rendez-vous est donné au public à l'espace François Mitterrand à Montmélian à partir de 10h et jusqu'à 16h30.

Pour plus d'informations sur le détail du programme :

<https://savoieenvert.my.canva.site/>

Laurent PACHOD – Directeur



Pour un Panier

1.6	kg	Courgette
1.3	kg	Tomate
0,200	kg	Oignon rouge
3	pièce	Poivron

Selon dépôt :

Concombre - Aubergine

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : 0,550 kg Raisin - 1 kg Poire

Piperade Basquaise revisitée

Pour 2 personnes

Préparation : 10 mn – Cuisson : 40 mn

- 3 grosses tomates
- 1 oignon
- 1 poivron rouge – 0.5 poivron vert
- 1,5 gousse d'ail
- Thym
- Laurier
- Piment d'Espelette
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- ½ c. à s. de sucre en poudre
- Sel



Peler les tomates, enlever les pépins et découpez-les en dés.

Emincez l'oignon. Couper en fines lanières les poivrons.

Faire chauffer l'huile d'olive et faire fondre les oignons quelques minutes.

Ajouter les poivrons et laisser cuire à feu doux 10 mn.

Ajouter ensuite les tomates et l'ail haché, une branche de thym et quelques feuilles de laurier.

Saler, ajouter une pincée de piment d'Espelette et le sucre en poudre (pour enlever l'acidité des tomates).

Laisser cuire à feu doux pendant 30 mn.

Servir avec des œufs au plat, du riz ou des pâtes.



La Feuille de Chou

LA CHRONIQUE DES JARDINIERS

Nous livrons encore des tomates dans vos paniers cette semaine ! Les légumes d'été sont encore de la partie, profitez-en. D'autant plus que nous devons commencer à arracher certains plants, faire place nette dans les serres pour accueillir les prochains légumes d'automne : salade, chou-rave, radis, mâche, blette....Ce vendredi, nous plantons les premières salades sous serre.

Mercredi dernier, je me suis rendu à Valence, au salon Tech and Bio un salon qui fait référence sur la région Rhône-Alpes en matière d'innovation et de techniques dans tous les domaines de l'agriculture bio. Le fil rouge, éminemment d'actualité, portait sur la résilience des exploitations face au changement climatique. J'ai participé à quelques conférences et retrouvé sur site nos principaux fournisseurs (producteurs de plants, matériels...) et pu aussi visiter des essais d'engrais verts mis en place par la Chambre d'agriculture de la Drôme. Une toute petite partie des choses à faire, car les possibilités de s'informer pour celui qui est intéressé sont nombreuses.

Comment une structure agricole, notamment maraîchère, traverse ces crises ?

Je retiens surtout que l'adaptation au changement climatique n'est pas simplement un changement d'itinéraires culturaux et de modification du plan de culture. L'action est plus globale et porte en particulier sur :

- ✓ La récupération de l'eau et sa meilleure utilisation.
- ✓ L'augmentation de la biomasse à l'échelle de l'exploitation pour moins dépendre des événements climatiques et des intrants extérieurs.
- ✓ La vigilance accrue en matière de protection des cultures qui subissent de plus en plus d'aléas violents sur des périodes parfois très courtes.

A Terre Solidaire, nous menons des réflexions sur ce point et des réalisations concrètes très importantes ont vu le jour ces dernières années (réserve d'eau et autonomisation des arrosages, chaudière à granulés, aménagement du parc...) Nous vous en parlons régulièrement dans la feuille de chou. Nous devons de manière imparable poursuivre ces actions dans le futur.

Il me semble que c'est d'autant plus crucial si on veut pouvoir accueillir des salariés pour qui le maraîchage n'est pas le métier et remplir correctement notre mission d'insertion.

Bonne fin de semaine à tous !

Sylvain - Encadrant-maraîcher