



# La Feuille de Chou



## L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine c'était « l'école maraîchère » pour plusieurs enfants de l'école Jean Rostand de Montmélian.

Objectif : participer à la récolte de pommes de terre. Et pas n'importe laquelle ; la récolte que nous cultivons pour la cuisine centrale de Montmélian, dans le cadre du partenariat qui nous lie avec la commune.

Pour l'occasion, les écoliers étaient accompagnés par le personnel scolaire, ainsi que par plusieurs parents d'élèves qui s'étaient portés volontaires. Les enfants ont eu vite fait de déposer leurs cartables dans les caisses à patates vides et d'être prêts pour la manœuvre.



L'un des maraîchers de Terre Solidaire était accompagné de salariés en transition professionnelle ainsi que de deux administrateurs. Ils avaient fait le choix d'ouvrir les raies avec une « charrue brabant ». Ce choix a eu l'intérêt de rendre la récolte très pédagogique. A un rythme assez lent, les enfants pouvaient assister, en temps réel, à la remontée en surface des pommes de terre. Pour les plus rapides, un atelier de récolte de betteraves avait été programmé en parallèle.



En tout 3 classes se sont succédées, entre 9h et 11h30, soit plus de 50 enfants. Un moment apprécié par tou(te)s, qui va se prolonger en classe puisque les enfants vont étudier la croissance de cette plante herbacée, tubéreuse à feuilles caduques de l'espèce *Solanum tuberosum*, ... mais aussi déguster leur récolte à la cantine !

Laurent PACHOD – Directeur

### Pour un Panier

1	kg	Pomme de terre
0,550	kg	Haricot vert ou beurre
1,3	kg	Courgette

#### Selon dépôt :

Aubergine 600 g - Tomate 850 g

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

FRUITS : 1 kg Poire - 1 kg Pomme

### Tajine marocain de pommes de terre, carottes et poivrons Pour 6 personnes

- 4 grosses pommes de terre coupées en 4 dans le sens de la longueur
- 1 tomate émondée et coupée en morceaux moyens
- 3 poivrons jaunes pelés et coupés en lamelles
- 3 grosses carottes pelées et coupées en carrés moyens
- 3 oignons pelés et coupés en lamelles
- ½ c.à.c de paprika, ½ c.à.c de gingembre, ½ c.à.c de curcuma, ½ c.à.c de cardamome, 1 c.à.s de cumin, sel, une pointe de couteau de piment doux (type piment d'Espelette).

Dans un tajine profond, ou une marmite, sur feu fort et à découvert, faire revenir pendant 8 minutes les poivrons avec les oignons, les carottes et un généreux filet d'huile d'olive. Ajouter ensuite les pommes de terre, les épices, et la tomate.

Recouvrir d'eau à hauteur (environ 800 ml) fermer, baisser le feu et laisser tout simplement mijoter, 30 à 35 min, en surveillant de temps en temps, sans remuer afin de ne pas briser les légumes qui seront extrêmement fondants.

Arrêter la cuisson et servir avec un bon pain frais.

# La Feuille de Chou



## LA CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Ce vendredi marquera la fin des vendanges 2023. A cette occasion, nous avons pu travailler dans l'ensemble du vignoble savoyard (de Fréterive au lac de St André, de Monterminod à St Jeoire Prieuré). Les cépages que nous avons vendangés sont les suivants : la Jacquère, la Roussette, le Bergeron, le Gamay, le Pinot Noir, le Pinot Gris et la Mondeuse (du vin de pays à l'Appellation d'Origine Contrôlée).

La qualité du raisin récolté par les salariés de Terre Solidaire, est exceptionnelle.

Nous évoquons, avec un viticulteur, le fait que les hottes « ne fumaient pas ». En effet, cette année, la vendange est saine et n'a pas de trace de botrytis. Par contre, il y avait de temps en temps de la pourriture noble.

Les vendanges ne sont pas qu'une source de financement pour la structure. Elles font partie intégrante du parcours d'insertion. Je ne peux pas affirmer cela sans vous en donner les raisons. La récolte du raisin est un aboutissement du travail des salariés de Terre Solidaire, qui ont fait le relevage et les travaux en vert de cet été. Car après le tirage du bois, les baguettes laissées sont pliées et attachées. Un archet possède environ 8 bourgeons qui, à l'arrivée du printemps, s'ouvrent et croissent. La pousse peut-être spectaculaire. Cette végétation doit être palissée afin de permettre un développement optimal.

Une équipe de Terre Solidaire a participé au relevage sur une période de 2 mois environ.

Je peux vous assurer que nous avons veillé à faire vendanger les salariés qui ont fait ce relevage. D'une manière générale, récolter les fruits issus de son travail, est gratifiant, cela montre que l'effort consenti n'est pas vain.



Ils ont, ainsi, acquis une compétence recherchée en Savoie, ce qui ne manquera pas de leur ouvrir des perspectives.

Au moment de conclure ma contribution, je voudrais remercier nos partenaires viticulteurs pour la confiance qu'ils nous accordent ; la plupart nous a déjà donné rendez-vous pour le prochain tirage de bois.

Cette année encore, vous, salariés de Terre Solidaire, avez relevé le défi des vendanges, et pour cela, je vous félicite et vous remercie.

**Rodrigue – Encadrant maraîcher.**