



La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Ce matin, encore une fois, c'était l'effervescence à Terre Solidaire. Outre le travail de maraîchage conduit sur l'exploitation, les administrateur(ice)s se sont succédé(e)s toute la matinée sur le pont.

A l'étage de la maison, les échanges allaient bon train dès 9h du matin. Au programme, l'avancement des projets Tiers-Lieu (et permaculture). Pour ce qui concerne la Popote (tiers-lieu nourricier), le projet s'accélère avec notamment l'obtention récente d'un financement, en réponse à un appel à projet dénommé « Mieux manger pour tous ». Ainsi que l'organisation, cette semaine, d'entretiens d'embauche pour le poste d'animateur(ice) qui devrait être pourvu prochainement.

A l'extérieur, c'est le projet mare qui était à l'honneur. En effet, il avait été programmé un second chantier école avec le Lycée du Bocage de Chambéry. Une quinzaine d'élèves s'est attelée, sous le regard attentif de leur enseignant, Philippe L., à désherber, disposer des pierres d'agrément, gratter, piocher, aplanir la terre environnante au point d'eau. A cette seconde intervention, succédera une troisième et dernière matinée de travail avec pour objectif cette fois-ci : l'implantation de la flore (joncs, nénuphars etc...).

Laurent PACHOD – Directeur

LA CHRONIQUE DES MARAICHERS :

Voilà bientôt une année que Terre Solidaire exploite la parcelle de la Ferme de Chautemps. Comme l'évoquait le Dauphiné Libéré dans son édition du 14 juin 2023, la commune de Montmélian a convenu d'un bail rural avec Terre Solidaire afin de faire revivre la Ferme de Chautemps. Sa mise en culture a été possible grâce à la collaboration de nombre de personnes de bonne volonté et c'est l'occasion ici, pour moi, de les remercier.

Mais avant cela, revenons à la genèse de l'histoire.

Nous avons perdu une parcelle de 2.7 ha sur la commune de Laissaud au moment où celle-ci allait enfin pouvoir être cultivée en bio... Le Conseil d'Administration de Terre Solidaire et nos élus locaux se sont mobilisés à la suite de ce constat et nous ont proposé de « faire revivre » la Ferme de Chautemps.

A Chautemps, tout était à faire car cette parcelle est restée sans culture depuis plus de 40 années.

Pour un Panier

1	kg	Courgette
3	pièce	Poivron
0,800	kg	Betterave
1	botte	Fane de patate douce

Selon dépôt :

Aubergine 1 pièce - Tomate 700 g
Haricot 500 g

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Poire 1 kg – Pomme 1 kg

Feuilles de patate douce sautées à l'ail

Pour 6 personnes

Préparation : 7mm **Cuisson :** 7mm

- 3 bottes de feuilles de patate douce.
- Huile végétale.
- 2 gousses d'ail, (facultatif : gingembre, vêt-sin ou glutamate de sodium).
- Sel



- Éplucher les feuilles de patate douce et les rincer à l'eau.
- Décortiquer l'ail et le hacher.
- Dans une poêle, faire chauffer de l'huile.
- Mettre l'ail haché dans la poêle jusqu'à sentir le parfum spécial de l'ail.
- Mettre les tiges faire cuire 1 à 2 mn et ajouter les feuilles, ajouter 100ml d'eau, puis les mélanger de façon fréquente à petit feu.
- Ajouter une c. à c. de sel, une c. à c. de vêt-sin.

En effet, Chautemps a été convertie en prairie et il nous arrivait même d'y voir paître des chèvres. Le fait qu'elle n'ait pas été cultivée de façon conventionnelle pendant toutes ces années, nous a permis de recevoir immédiatement un agrément pour la cultiver en bio.

C'est une parcelle d'environ 0.7 ha dont la nature du sol est limono argileuse. Le sol profond et humifère est de très bonne qualité. L'inconvénient provient principalement de son exposition. En effet, elle est ombragée le matin et le fait d'être située dans un creux, génère une certaine humidité qui nous a posé quelques problèmes.

Mais comme je vous l'ai souvent déjà dit, il n'y a pas de maraîchage sans eau. De tout temps, la Ferme de Chautemps a été irriguée par le ruisseau Arbin. Avec l'aide des services techniques de la mairie de Montmélian, nous avons conçu un système d'arrosage fiable. La proximité du cours d'eau participe à l'humidité ambiante. Durant les orages, des limons sont déposés, participant ainsi à la fertilité du sol.

Notre équipe d'encadrants maraîchers de Terre Solidaire a ensuite choisi d'exploiter le terrain de Chautemps de manière innovante. Nous avons pris la décision de ne pas labourer le sol. Nous pensons, en effet, que le travail du sol doit se faire dans le respect de la vie microbienne de celui-ci. Enfouir de la matière organique à 40 cm de profondeur n'a pas de sens pour nous. Cette décision a suscité des incompréhensions chez certains et a quelque peu ébranlé leur confiance. Côté Terre Solidaire, notre directeur nous a renouvelé la sienne en soutenant notre action. La plantation de pommes de terre a donc pu avoir lieu et leur récente récolte se révèle de très bonne qualité. Contrairement à l'année dernière, nous n'avons pas eu de taupin. Deux variétés ont été cultivées à Chautemps, la Désirée et l'Amiel. Le gros de la production est destiné à la cuisine centrale de Montmélian. Au vu du potentiel de la parcelle de Chautemps, nous envisageons de remettre la pomme de terre au plan de culture de 2023-2024, du moins les primeurs. En effet, la perte de la cave où nous stockions notre production a scellé de façon définitive le sort des pommes de terre de garde.

Les betteraves se sont également bien comportées et la récolte est exceptionnelle par son calibre et sa peau lisse. Leur croissance a été régulière et leur reprise, après plantation, a été bonne grâce à l'irrigation apportée par le distributeur d'eau potable. Cet appoint a été vital mais, rassurez-vous, c'est l'eau du ruisseau Arbin qui a très vite pris le relai.

Malgré tout, toutes les cultures que nous avons initiées sur la parcelle de Chautemps, n'ont pas apprécié son humidité. La production du chou, par exemple, n'a pas été bonne et les pieds ont littéralement pourri sur place, rendant la récolte éprouvante pour nos jardiniers pour raison olfactive...

Cette humidité a eu d'autres conséquences sur nos récoltes à Chautemps. Elle a permis à des adventices, telles que les liserons, de se développer en quantité astronomique. Les carottages réalisés ne nous ont pas permis de détecter leur présence et ils ont donc tapissé tous les paillages plastiques, entretenant ainsi un climat tropical avec les températures de 35° que nous avons connues cet été, entraînant ainsi le pourrissement des choux.

Par contre, nous avons eu la bonne surprise de constater que la patate douce s'était mieux défendue contre ce liseron. Elle a rapidement pris sa place et l'a étouffé. De ces 2 lianes, c'est l'ipomée patate douce qui a remporté la victoire.

La préparation de la seconde année de production de la Ferme de Chautemps a déjà commencé et c'est fort de tous les enseignements que nous a apporté cette première année d'exploitation que nous allons poursuivre notre travail. Nous avons déjà convenu d'apporter un soin tout particulier au ramassage des boutures de liserons... de chouettes moments en perspective pour nos équipes de jardiniers !

Rodrigue – Encadrant maraîcher.