



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Ce samedi se tiendra le marché de Noël de Terre Solidaire. Nous espérons que vous serez nombreux à venir découvrir les produits de nos producteurs locaux. Pour rappel, le marché débutera à 9h et se terminera en début d'après-midi. Vous pourrez vous restaurer sur place.

Cette semaine je laisse la parole au pôle secrétariat qui vous en dit un peu plus sur l'emploi de vos adhésions.

Laurent - Directeur

L'INFO du SECRÉTARIAT :

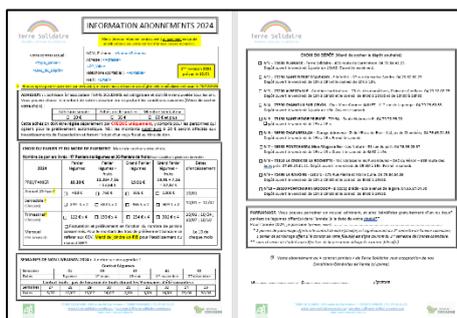
Cher(e)s adhérent(e)s,

A quoi sert votre adhésion à Terre Solidaire ?

C'est le sujet que nous souhaitons aborder dans cette feuille de chou...

L'adhésion Terre Solidaire n'est pas simplement une formalité.

Comme vous avez pu le constater sur le document « informations abonnement 2024 »,



plusieurs montants d'adhésion sont proposés :

Adhésion simple	Adhésion de soutien	Membre bienfaiteur
<input type="checkbox"/> 20 €	<input type="checkbox"/> 35 €	<input type="checkbox"/> 60 € et plus

Mais qu'est-ce que paye la cotisation de base Terre Solidaire exactement ?

Terre Solidaire est affiliée au Réseau des jardins de Cocagne. Une partie de votre adhésion de base (ou adhésion simple) est affectée au règlement de la cotisation de Terre Solidaire au Réseau (le montant dépend du nombre d'adhérents au jardin).

Pour un Panier

1	kg	Courge Butternut
0,400	kg	Radis Noir
1	pièce	Chicorée scarole
0,600	kg	Blette

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Poire 1 kg – Pomme 1 kg

Gratin de Blettes

Préparation : 20 mn Cuisson : 55 mn

Pour 4 personnes

- 1 kg de blettes
- 2 œufs
- 100 g de fromage blanc
- 100 ml de crème fraîche
- 120 g de fromage râpé
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel



Préchauffez votre four à 180°
Faites bouillir un grand volume d'eau salée.

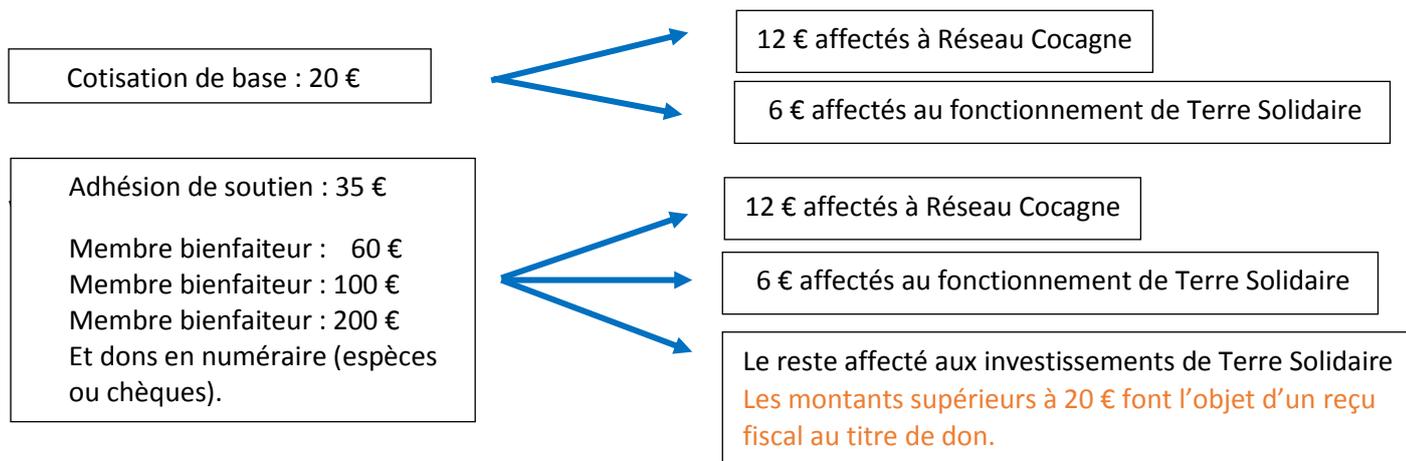
Lavez les blettes puis découpez-les grossièrement en morceaux. Faites-les cuire 25 mn environ à l'eau. Egouttez-les, puis rincez-les à l'eau froide.

Dans un plat à gratin, ajoutez les blettes précuites, le sel, le poivre. Mélangez.

Mélangez l'œuf à la crème et le fromage blanc. Ajoutez par-dessus les blettes. Mélangez.

Recouvrez le tout de fromage râpé. Enfouez pendant 30 mn environ.

La partie restante est affectée à nos dépenses de fonctionnement.



Aujourd'hui, encore plus qu'hier, votre adhésion est essentielle au fonctionnement de Terre Solidaire et à la vie du réseau. En un mot : un grand merci pour votre soutien.

Barbara et Laurence - Secrétaires

CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Dans la continuité de l'article que vous présentait Mathieu le 3 novembre, nous avons continué, ces dernières semaines, la récolte et le stockage des légumes d'hiver. Sous une météo très pluvieuse, avec un accès aux parcelles parfois bien compliqué !!

Ainsi, céleris rave, navets, radis noirs, courges, patates douces et cette semaine fenouils ont rejoint les différents lieux de stockage. Ils serviront à assurer la livraison des légumes durant les longs mois d'hiver.

Sur la parcelle de Chautemps (proximité immédiate du rond-point d'Intermarché à Montmélian), la totalité des légumes a été récoltée. C'est l'occasion, pour nous, de faire un petit bilan des rendements et de l'aspect qualitatif des légumes. L'assolement comprenait des betteraves, des patates douces, une variété de choux et de courges ainsi que la variété de pommes de terre, choisie pour livrer la cuisine centrale de Montmélian.

Nous totalisons une très belle production de pomme de terre, positionnée sur environ un tiers de la superficie.

Aux côtés des pommes de terre, nous avons obtenu des betteraves d'un beau calibre général. Nous en avons récolté près de trois tonnes.

Les courges implantées sur la parcelle n'ont pas été impactées par l'épisode de grêle de cet été. Malgré une plantation un peu tardive, le rendement et la qualité sont satisfaisants. Nous espérons pouvoir en conserver un peu pour les livrer plus tardivement dans la saison.

Les résultats sont plus décevants quant aux patates douces et choux. Nous totalisons seulement cinq cent kilos de patates douces ; soit les deux tiers du rendement attendu, et trois cent kilos de choux de petite taille, mal formés et se conservant assez mal en frigo. La faute à l'enherbement et à l'humidité trop stagnante en bas de parcelle qui a engendré un problème sanitaire, *l'alternariose* du chou.

Au total, sur cette parcelle et pour cette première année de production, nous dépassons six tonnes de légumes. Ce rendement général tend à valider les potentialités agronomiques de cette parcelle malgré une ombre portée forte et une humidité importante. Les analyses de sol sont plutôt correctes mais nous comptons y apporter du compost ou du fumier en début de saison, pour optimiser sa fertilité.

Bonne fin de semaine à vous,

Sylvain – Encadrant Maraîcher