

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Je m'appelle Thibault et suis nouveau au sein de l'association, mais également dans la région. J'ai rejoint Terre Solidaire en tant que chargé de mission sur la création et l'animation du projet de Tiers-lieu.

Baptisé « La Popote », le Tiers-lieu a pour objet, entre autres, l'accueil et l'accompagnement de projets en lien avec l'alimentation durable.

Un espace de travail, permettant d'accueillir plusieurs personnes, est disponible à l'étage du bâtiment Carmintran.

Des porteurs et porteuses de projets pourront bénéficier de la mise en réseau ainsi que de propositions d'accompagnement sous forme de formations individuelles ou collectives, en fonction de leur besoin et de l'état d'avancement de leur projet. L'association souhaite rendre possible des synergies entre les porteurs de projets et les salariés du jardin.

Ouvert sur l'extérieur, les locaux pourront tout à fait accueillir ponctuellement des collectifs de producteurs et accompagner les différentes initiatives locales autour de thématiques de l'alimentation locale et durable.

Dans le cadre du Tiers Lieu, je suis également en charge de l'animation du programme « Mieux Manger pour Tous », en lien avec les structures d'aide alimentaire du territoire. Ce programme vise à rapprocher les consommateurs et les producteurs d'une part, et d'autre part, à proposer aux bénéficiaires de l'aide alimentaire des animations portées sur la cuisine et le jardinage ainsi que des visites d'exploitations.

En lien avec le projet Paniers Solidaires, ces actions sont également destinées aux centres sociaux avec lesquels Terre Solidaire travaille déjà : la Partageraie à St Pierre d'Albigny et l'Amej sur la commune de Barberaz.

La Popote a également pour vocation de proposer un programme d'animations et d'évènements divers comme des ateliers et des conférences en lien avec la thématique de l'alimentation locale et durable, et les nouveaux modes d'agriculture.

Le Tiers Lieu s'appuiera dans ses projets sur le futur jardin en permaculture qui verra le jour au printemps.. Aux beaux jours, des chantiers participatifs pourront voir le jour.

N'hésitez pas à venir me rencontrer à l'étage du bâtiment pour évoquer ces sujets, ou bien d'autres.

Thibault – Chargé de mission

Pour un Panier

0,700 kg	Céleri rave
0,800 kg	Rutabaga
0,800 kg	Patate douce
1 kg	Chou
1 botte	Ciboule

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Pomme 1 kg – Kiwi 2 pièces
Orange 1 pièce – Poire 2 pièces

Frites de patates douces et de rutabaga aux herbes

Pour 4 pers.

- 1 rutabaga
- 2 grosses patates douces
- Sel gris de mer
- Poivre du moulin
- Herbes aromatiques séchées (thym, origan, basilic...)
- 4 c. à s. d'huile d'olive



Préchauffer le four à 210° - Th 7

- ✓ Eplucher les légumes et les couper en frites assez fines.
- ✓ Les placer dans un saladier puis verser l'huile et saupoudrer d'herbes aromatiques.
- ✓ Saler et poivrer à convenance.
- ✓ Bien mélanger à l'aide de deux grandes cuillères.
- ✓ Chemiser une plaque allant au four de papier cuisson. Y déposer les frites en une seule couche.
- ✓ Enfourner 30 mn environ à 210°.
Si les frites ne sont pas assez croustillantes à votre goût, prolongez la cuisson de quelques minutes.
- ✓ Servir de suite.

CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Une nouvelle année commence et je profite de cette contribution pour vous souhaiter le meilleur pour vous même et vos proches, ainsi qu'un bel engagement à nos côtés. Merci d'avoir renouvelé votre adhésion, ou fait le choix de souscrire un abonnement cette année.

Notre réalité quotidienne consiste à vous fournir un panier de légumes hebdomadaire pendant quarante-sept semaines. C'est une source de motivation et un challenge élevé que nous nous proposons de relever grâce au plan de culture. Ce dernier est en voie de finalisation. Nous misons, comme l'année dernière, sur des cultures précoces sous serre. Les premiers plants (mâche, épinard, chou *mizuna*, salade) sont d'ailleurs arrivés la semaine dernière et ont été plantés dans les serres les mieux exposées. Le plan de culture prévoit également davantage d'épinards, d'oignons, d'aubergines, de melons et de patates douces. Nous maintenons également la production de poireaux malgré le fait que le cycle de production soit long et que cette culture nécessite beaucoup de surface. La culture du panais est abandonnée cette année, et l'itinéraire de production de la carotte mieux encadré, en raison du manque de main d'œuvre disponible pour désherber ces cultures.

Les aléas climatiques et les difficultés de production que nous avons connus l'année dernière, ont eu pour conséquence une baisse significative des stocks (courge, échalote, panais...). De même, leur conservation s'amointrit à mesure que l'on avance dans l'hiver. C'est le cas par exemple des courges et des chicorées pain de sucre, qui se sont très mal conservées cette année et qui vont manquer ces prochaines semaines. Les paniers seront plus difficiles à composer !

Enfin, en ce début d'année, l'équipe panier se compose de Najem, Floriane et dernièrement Doriane. Ils maîtrisent la procédure de mise en place des paniers. Un travail important a été réalisé récemment pour faire un état des stocks des sacs adhérents et remettre de l'ordre dans leur gestion. L'équipe a assuré, avec efficacité, la réalisation des paniers ces deux premières semaines de l'année, aidés en cela par Mohammad et Julia. Bon courage à tous dans cette tâche, parfois complexe, qui nécessite beaucoup de compétences diverses.

Bonne fin de semaine à vous,

Sylvain - Encadrant-maraîcher

