

La Feuille de Chou

Espace permaculture suite...

Chère(s) adhérente(s), cher(s) adhérent(s),

Je vous avais présenté les objectifs de ce projet lors d'une précédente « feuille de chou » fin 2023.

Le projet devient réalité tout au long de ce mois de février grâce à une météo clémente qui nous permet de travailler la terre : tout d'abord, élimination du tas de terre existant (entre 100 et 120 m³) dont une partie -1/3 environ- a été triée en ne conservant que la terre fine, en utilisant un « godet-trieur » ; c'est cette partie qui sera réutilisée pour les planches de culture, le reste étant réparti et étalé pour constituer une plateforme d'environ 320 m². Des cadres en bois (douglas des Bauges) sont en cours d'installation pour composer les zones de semis et plantations ; une section d'apprentis du Cfppa de La Motte Servolex apporte son concours les 09 et 23 février pour remplir ces cadres : feuilles en décomposition, terre, broyat décomposé, fumier, compost constitueront le substrat des cultures.



Les plantations « hors cadres », essentiellement pérennes, seront pour partie mises en œuvre ce printemps et le reste à l'automne 2024, tandis que les implantations sur planches de cultures se feront à partir d'avril et jusqu'à l'été.

En même temps, les règles de fonctionnement plus précises et les modalités d'utilisation de cet espace seront établies ce printemps et nous en reparlerons le moment venu. Ceux parmi vous qui prennent leur panier sur place peuvent dès à présent y jeter un œil.

Pour le groupe de bénévoles investis - Guy Burleraux

Pour un Panier

1	kg	Poireau
1	kg	Pomme de terre
0,800	kg	Navet violet
0,700	kg	Céleri

Selon dépôt

Blette 0,500 kg

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Pomme 1 kg
Poire ou orange 1 kg

Fondue de poireaux au jambon et au curry

Préparation : 10mn - Cuisson : 20mn

Pour 4 pers.

- 25 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 1 kg de poireau (en rondelles)
- 1 sachet d'emmental râpé
- 1 c.à.s de curry
- 6 tranches de jambon cuit
- 1 c.à.s d'huile d'olive



Faites chauffer l'huile d'olive dans un faitout puis versez les poireaux en rondelles. Faites-les suer à couvert en baissant le feu jusqu'à ce que le blanc devienne transparent (et que les poireaux soient fondants = 15mn si poireaux frais ou 25 mn si surgelés).

Quand les poireaux sont fondus, retirez le couvercle pour que l'eau s'évapore. Ajoutez la crème puis le curry. Faites réduire la crème. Salez à votre convenance. Ensuite réalisez des rouleaux de jambon garnis avec la fondue de poireaux. Placez-les dans un plat à gratin et parsemez d'emmental râpé.

Faites gratiner au four quelques minutes pour que le plat soit doré.

LA CHRONIQUE DES JARDINIERS

Chère(s) adhérente(s), cher adhérent(s),

Cette semaine, vous trouverez des pommes de terre dans vos paniers. Malheureusement, et pour la première fois depuis le début de l'histoire de Terre Solidaire, ces pommes de terre ne proviennent pas de notre jardin... Il était très important pour l'équipe des encadrants maraîchers de communiquer quelques informations à ce sujet, mais sachez tout d'abord, que ce fut une décision difficile à prendre mais qui était nécessaire pour pouvoir composer vos paniers d'hiver à venir.

Mais pourquoi une telle décision ?

Revenons un peu en arrière... Chaque semaine, les encadrants maraîchers et les chargées d'insertion prennent le temps de communiquer sur ce qui se passe à Terre Solidaire à propos du jardin et des salariés. Je ne vais donc pas revenir en détail sur l'année écoulée mais seulement sur quelques points importants qui ont impacté notre production et qui nous ont conduit à l'achat de ces pommes de terre.

La première information importante à relever fut la douloureuse nouvelle concernant le terrain (de plus d'un hectare et demi) que nous cultivions à Laissaud. En effet, début 2023, nous apprenions la perte de cette parcelle avec l'obligation de libérer le terrain pour le mois de Mars. La pilule a été difficile à avaler pour chacun d'entre nous, d'autant plus que nous arrivions à la fin de la période de conversion en bio... Pour vous donner une idée, cette parcelle représentait une production d'environ 30 tonnes de légumes. Cela a donc représenté une énorme perte de rendement...

Cette nouvelle nous a obligé à prendre certaines décisions concernant la production de pommes de terre de conservation... Celle-ci occupait trop d'espace nécessaire aux autres cultures. Nous décidions donc de cultiver seulement des pommes de terre primeur. Tout ceci nous a également forcé à « dégraisser » notre plan de culture, engendrant par là même, une baisse de rendement en légumes.

Dans ce contexte difficile, nous pouvons remercier la ville de Montmélian de nous avoir permis d'exploiter le terrain de la ferme de Chautemps avec environ 6000 m² de terrain récupéré.

La deuxième douloureuse, fut encore une fois les phénomènes climatiques avec une nouvelle fois la sécheresse et surtout la grêle qui a saccagé certaines de nos cultures à deux reprises. Bien qu'il faille vivre dans le présent et ne pas regarder dans le passé, nous ressentons bien, au jour d'aujourd'hui, une baisse des rendements malgré le fait que les cultures se soient bien remises.

Pour couronner le tout, nous avons aussi été confrontés à un gros manque d'effectif durant toute la saison, provoquant ainsi petits retards sur petits retards et menant, au long terme, à l'épuisement et à la sensation de ne jamais atteindre l'objectif tel un hamster dans une roue...

En espérant une saison meilleure...

Mathieu - Encadrant maraîcher