

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Comme vous l'avez constaté à la lecture des dernières feuilles de chou, les projets vont bon train sur le premier semestre de l'année.

Si je résume : avancement de la permaculture, nettoyage du forage, finalisation de la mare. Et j'en passe ... Bien évidemment ces projets servent avant tout nos missions premières ; celles pour lesquelles vous nous accordez votre confiance, c'est-à-dire l'accompagnement vers le retour à l'emploi des jardiniers et la production de légumes biologiques par le maraîchage. Parmi les choses à retenir sur ces dernières semaines, on notera, l'intervention sur site de notre organisme certificateur et la reconduction notre label « agriculture biologique » pour un an de plus. Une reconduction que nous attendions mais qui vient conforter nos pratiques.

A noter également, l'ouverture d'un nouveau point de dépôt à Challes-Les-Eaux, il y a 15 jours, et une seconde livraison réussie la semaine dernière. La boutique Emmaüs a, en effet, accepté d'accueillir les paniers d'une petite dizaine d'adhérent(e)s de Terre Solidaire. Un partenariat dont on peut se féliciter et pour lequel je remercie vivement Pierre T., le Président, ainsi que Sylvain B., responsable du lieu, que j'avais rencontré à l'origine du projet.



J'invite tous ceux qui ont l'occasion de passer par Challes-Les-Eaux à découvrir la boutique qui a ouvert il y a environ 1 an. L'agencement y est particulièrement agréable, l'ambiance chaleureuse et les occasions d'acheter des produits de seconde main de qualité, sont nombreuses (rendez-vous : 88 avenue de la Breisse).

Bonne fin de semaine à chacun(e).

Laurent Pachod - Directeur

Pour un Panier

1	kg	Blette
0.850	kg	Epinard
2	botte	Navet nouveau
0.150	kg	Roquette
0.300	kg	Mesclun

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme 1 kg - Fraîse 250 g

TOURTE AUX BLETTES ET A LA RICOTTA

Préparation : 20 mn – Cuisson : 30 mn
Pour 8 personnes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 800 g de blettes fraîches
- 2 œufs
- 250 g de ricotta
- 50 g de parmesan
- 1 c. à c. de thym
- Sel, poivre



1. Emincez les blettes en fines lamelles. Laissez-les tremper dans de l'eau vinaigrée puis rincez-les. Faites-les chauffer dans une cocotte, quelques minutes, pour diminuer leur volume.
2. Dans un saladier, battez les œufs avec la ricotta. Ajoutez le parmesan, le thym, les blettes et assaisonnez.
3. Préchauffez le four à 200°C (Therm.7). Garnissez un moule chemisé de papier sulfurisé avec la première pâte feuilletée. Piquez le fon avec une fourchette et versez la préparation dessus. Répartissez bien sur toute la surface. Recouvrez la tarte de la deuxième pâte.
4. Faites cuire 30 mn. Servez chaud.



La Feuille de Chou

CHRONIQUE DES JARDINIERS :

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

A l'heure où cette contribution est écrite, le risque de retour du gel plane sur notre beau pays de Savoie. Je veux exprimer ici ma solidarité avec les partenaires viticulteurs qui nous font confiance depuis des années. La survenue du gel serait un aléa climatique qui compromettrait la production de l'année. Mais comme le dit l'adage « jusqu'ici tout va bien ».

Cette année encore, le tirage de bois nous a occupé une bonne partie de l'hiver. C'est une tâche qui a le mérite de proposer du travail, alors que la végétation est endormie et que le maraîchage est en sommeil.

D'ailleurs, il me semble que l'on ne devrait plus appeler cette tâche « le tirage de bois ». En effet, la vigne est une liane, et le travail du viticulteur consiste à la tailler, la palisser, la relever, mais dans sa nature profonde le sarment reste une liane qui offre une résistance plus ou moins forte selon les cépages. Afin d'être le plus efficace, il faut donc la démêler. Sa nature tortueuse et les fils de tuteurage peuvent rendre la tâche plus difficile si on tire dessus sans prendre le temps de regarder. Donc l'observation et le démêlage sont les deux conditions pour effectuer ce travail à façon. Le fait de démêler les sarments est aussi un gage de sécurité. En effet le sarment tiré peut à tout moment se venger en vous fouettant le visage. En alliant l'observation, la patience et la force, vous arrivez à obtenir une tâche qui peut correspondre à presque tout le monde.

Notre façon d'effectuer ce travail à Terre Solidaire permet la réalisation de quelques 80 ha au dernier relevé 2023. Nous utilisons la force du nombre et la rapidité de certains afin de rendre ce travail plus agréable.

Mais la chose la plus agréable, à mon avis, c'est le panorama. Où que nous regardions, la vue est splendide. Les massifs nous entourent : les Bauges, le Beaufortain, la Lauzière et vous pouvez parfois voir le Mont-Blanc depuis St Pierre d'Albigny. Certains matins d'hiver sur Apremont, on peut également voir la mer de nuages envelopper Montmélian ; alors, seuls les vestiges du Fort dépassent, donnant un air insulaire à la ville.

Nous sommes dans un contexte de changement climatique où le démêlage (ou déblottage pour les Savoyards) est impacté. Le repos végétatif de la vigne est de plus en plus court et le créneau pour effectuer cette tâche tend à se réduire. Afin de contenter nos partenaires viticulteurs, nos équipes se rendent au « tirage de bois » par tous les temps. J'en profite, ici, pour remercier les salariés de Terre Solidaire qui ont bien compris les enjeux et acceptent de bon cœur des conditions qui peuvent être parfois difficiles.

Il est temps pour moi de mettre fin à ma contribution afin de décider avec mes collègues la conduite à tenir pour cette fin de semaine qui s'annonce fraîche.

Rodrigue – Encadrant maraîcher.