

La Feuille de Chou



BONNE NOUVELLE :

Pour son activité maraîchère, Terre Solidaire exploite 5 Ha de parcelles dispersées sur 7 communes. Cette dispersion pénalise financièrement notre activité, en générant des pertes de temps et des surcoûts en déplacement. Après plusieurs années de recherche, nous venons de trouver un terrain cultivable de 1,2 Ha, à moins de 5 kms de Carmintran. Ce terrain limiterait la dispersion et donnerait une indépendance foncière à Terre Solidaire permettant de développer durablement ses projets.

Nous allons prochainement vous solliciter pour nous aider à acheter et à aménager ce terrain.

Le Président - G. Renoux

L'EDITO :

Chère adhérentes, chers adhérents,

Nous vous adressons cette semaine, en version papier dans vos paniers, la convocation à : l'Assemblée Générale de Terre Solidaire qui se tiendra le **vendredi 31 mai** à 18h à Planaise.

ASSEMBLEE GÉNÉRALE

A l'ordre du jour : rapport moral, d'activité, financier etc... Nous nous retrouverons à l'issue de l'assemblée pour un temps convivial autour d'un buffet.

Nous espérons vous voir nombreux pour partager ce moment annuel important dans la vie de l'association, que vous soutenez au quotidien par vos adhésions et vos contrats à nos paniers de légumes hebdomadaires.

Le Directeur - L. Pachod

L'INFO DU SECRETARIAT :

Les marchés d'été reprennent bientôt à Terre Solidaire. Habituellement le stand est tenu par un salarié et un administrateur. Cette année nous souhaitons vous proposer de tenir la caisse à nos côtés.

Le marché est toujours l'occasion de rencontres conviviales.

Merci à ceux qui veulent s'y essayer de se rapprocher du secrétariat.



Pour un Panier

0,600 kg Carotte nouvelle
1 pièce Salade
1 botte Oignon blanc
0,200 kg Mâche

Selon dépôt

1,3 kg Poireau – 800 g Epinard

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme 1 kg - Kiwi 0,800 kg

Gratin de carottes nouvelles

et chèvre

Préparation : 30 mn – Cuisson : 20 mn
Pour 4 pers.

Préchauffez le four à 180 °C

- 1 kg de carottes nouvelles
- 100 ml crème fraîche fluide
- 1 bûche de chèvre
- 1 brin de persil
- sel, poivre



1 - Epluchez les carottes, coupez-les en rondelles. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante 25 mn environ. Les carottes doivent être fondantes. Assaisonnez-les : sel, poivre et persil ciselé.

2 - Coupez le fromage en fines tranches.

3 - Dans un plat à gratin, légèrement huilé, déposez une couche de carottes, une couche de fromage, continuez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.

4 - Versez la crème fraîche. Enfouissez 20 mn. Dégustez chaud.

L'INFO DU SECRETARIAT (SUITE) :

SEMAINES DE NON LIVRAISON 2024

Contrat Légumes :									
Semaines	01	09	19	44	52				
Dates	5 janvier	1^{er} mars	10 mai	1 ^{er} novembre	27 décembre				
Contrat fruits - pas de livraison de fruits durant les 9 semaines d'été suivantes :									
Semaines	27	28	29	30	31	32	33	34	35
Dates	5/07	12/07	19/07	26/07	2/08	9/08	16/08	23/08	30/08

LA CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chers adhérents, adhérentes,

Le temps n'y paraît pas cette semaine, mais nous sommes au mois de mai, et pour nous maraîchers, une nouvelle saison de récolte s'amorce enfin : fini le stock des légumes de conservation (enfin presque...) et place à la fraîcheur et aux légumes nouveaux.

Depuis quelques semaines, nous composons les paniers avec des légumes verts et des salades plantés tôt en début de saison ; cette semaine, vous trouverez les premières carottes nouvelles : de la couleur, mais surtout un régal et des bienfaits pour la santé !

Les paniers de cet hiver ont été difficiles à composer, en raison d'une mauvaise saison de production l'année passée, donc d'un stock de légumes faible. En y repensant, cette situation nous conduisait, il y a quelques semaines, à interrompre les ventes de légumes auprès des magasins, mais à maintenir la livraison des paniers et des paniers solidaires sans interruption. Cette situation difficile est maintenant derrière nous, la production arrive enfin ; la place libérée sous serre par la récolte de ces légumes nous permet progressivement d'implanter les légumes d'été.

Avec un peu de patience, il y aura, d'ici fin juin des haricots rame dans vos paniers. Ils précéderont les tomates, les aubergines et melons pour les mois d'été. Avec en prime, pour cette année, l'arrivée d'un petit nouveau, le piment *Biquinho* (ou 'Bec oiseau'), à découvrir fin d'été sur le stand du marché.

Bonne fin de semaine à vous,

Sylvain - Encadrant maraîcher