

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Avant toute chose, nous vous espérons nombreux à l'AG de l'association ce vendredi. Un temps d'échange qui se voudra un moment de partage sur les actions conduites en 2023 grâce à votre soutien.

Pour le moment, je me réjouis de la multiplication des ateliers culinaires et visites de jardins qui fleurissent avec les beaux jours grâce à la mobilisation du Tiers Lieu et à l'engagement de Thibault P. (animateur) sur ce sujet. C'est à ce titre que je lui laisse la plume de l'édito de la semaine pour nous parler de la visite des enfants de l'école de Planaise.

Laurent Pachod - Directeur

Mardi 14 mai dernier, l'association a accueilli deux classes de l'école de Planaise. Profitant d'une météo presque toujours clémente, les enfants ont pu apprécier la mare, découvrir le jardin et sa production de légumes et participer à différentes animations sur le thème de la nature et de l'environnement.

Les encadrants maraîchers de Terre Solidaire avaient également préparé un atelier de semis de cacahuètes, les élèves ont donc pu mettre les mains dans la terre et participer activement à la production du jardin.

Les deux classes ont pu prendre leur pique-nique dans l'herbe. Cette journée réussie marque le début de la saison des visites et ateliers pour les enfants.



Ainsi le 22 mai, un groupe du centre social de la Partageraie situé à St Pierre d'Albigny, est également venu participer aux activités du jardin. Au programme : récolte de betterave et ajustement des tuteurs pour les plants d'aubergines.

Thibault - Animateur du Tiers Lieu

Pour un Panier

- 1 botte Oignon nouveau
- 1 botte Betterave nouvelle
- 2 pièce Salade (petite)
- 0,500 kg Navet nouveau ou fenouil

Selon dépôt

0,600 kg Chou rave – 1 kg Chou

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme ou orange 1 kg

Framboise 0,125 kg

Navets caramélisés au beurre

Pour 4 personnes

- 700 g de navets
- 50 g de beurre
- 30 g de sucre
- sel



Peler les navets et coupez-les en petits quartiers.

Dans une grande poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les navets et le sel. Recouvrez d'eau les navets et laissez cuire sur feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ce que l'eau soit quasiment absorbée et que les navets commencent à caraméliser. Ne pas couvrir.

Recommencez l'opération en rajoutant à nouveau de l'eau pour couvrir les navets et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'eau s'évapore.

Ajoutez le sucre et les cuire pour que les navets caramélisent.



La Feuille de Chou

CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Une chansonnette dit « il pleut, il mouille, c'est la fête de la grenouille »...

À Terre Solidaire, en ce moment, c'est plutôt la fête des limaces ! Elles sont nombreuses et causent beaucoup de dégâts. Nous en avons sur les aubergines. La lignine qui compose cette célèbre solanacée ne résiste pas à leur appétit gargantuesque. Malgré l'anti-limaces biologique que nous utilisons, rien ne semble pouvoir arrêter l'invasion. Le combat que nous menons contre elles est inégal car elles ont deux alliés : les pluies abondantes et, plus étonnant, les corneilles. Figurez-vous que ces volatiles mangent l'anti-limaces. Ils nous observent du haut de leurs perchoirs et une fois que l'appât est posé, ils viennent manger méthodiquement l'anti-limaces. Ces corvidés dotés d'une intelligence redoutable, ne semblent pas souffrir de problèmes digestifs. Nous devons donc ruser, par exemple en mettant le produit sous les fils de culture. Du fait de la forte pression des limaces, les épandages doivent être presque quotidiens.

Pour changer de sujet, en ce moment, nous sommes aussi en train de terminer les plantations sous serre. Il reste environ deux planches de tomates à planter. Les concombres se portent bien, pour le moment, mais sont malheureusement colonisés par les pucerons. Malgré tout, nous sommes rassurés par la présence de la faune auxiliaire : perce-oreilles, coccinelles, syrphes. Nous espérons donc que le biocontrôle des ravageurs se fera naturellement.

Cette semaine, nous allons également planter du melon. A l'origine, il avait été prévu de le planter en plein champ avec du goutte à goutte, mais les caprices du temps nous incitent à en mettre une partie sous serre. D'autant que les limaces ont une appétence particulière pour ce « fruit-légume » également.

Depuis déjà un certain temps, nous devons jongler avec ce que nous appelons « les fenêtres météo ». Ce mercredi, il y en a eu une, et nous en avons donc profité pour planter 140 caisses de betteraves. Betteraves qui viendront garnir une partie de vos paniers d'hiver. Cette « ouverture météo » n'était prévue que pour ce mercredi et la perturbation est revenue, comme annoncé, dans la nuit suivante.

Dans ma prochaine contribution à la feuille de chou, je vous parlerai, plus en détail, de ce qu'implique, pour les salariés et pour nous-mêmes, l'optimisation des créneaux météo favorables.

À très bientôt.

Rodrigue - Encadrant maraîcher

