


La Feuille de Chou

Christine vous propose pour le marché du 5 juillet

Poulet basquaise à emporter = 13 € la part.

N'hésitez pas à réserver ☎ 06 75 87 92 33

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine, je laisse la parole à Thibault P. recruté en décembre dernier en qualité de chargé de mission. Thibault P. va quitter l'association pour d'autres horizons professionnels après avoir pleinement contribué au lancement du Tiers Lieu « La Popote ». Six mois intenses à Terre Solidaire durant lesquels il a démontré à tou(te)s ses compétences et son engagement professionnel. Nous lui souhaitons bonne route pour la suite et tâcherons de faire pousser ce qu'il a semé.

Laurent P. - Directeur

Un petit mot du Tiers Lieu pour vous signifier mon départ prochain de Terre Solidaire. En effet, j'ai décidé de partir vers d'autres horizons professionnels suite à mes quelques mois à Planaise. J'ai apprécié travailler au sein de Terre Solidaire et contribuer au démarrage de « La Popote » où j'ai pu rencontrer des personnes attachantes et engagées. L'association me paraît très dynamique grâce à son équipe salariée, son conseil d'administration et l'ensemble des bénévoles qui la compose. Je souhaite le meilleur au projet associatif, à toutes ces personnes qui œuvrent chaque jour pour produire des légumes, qu'elles soient de passage ou investies sur le long terme, pour accompagner des parcours et mettre en œuvre des projets innovants. Je garderai un œil attentif sur l'évolution de Terre Solidaire.

Thibault P. - Animateur Tiers-Lieu « La Popote »



Pour un Panier

0,500 kg Fenouil
1,200 kg Courgette
1,2 kg Blette
0,600 botte Mesclun
1 pièce Concombre

Selon dépôt :

Haricot 400 g - 1 concombre

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pêche : 850 g - Abricot 1 kg

Selon dépôt : fruits mixtes

TZATZIKI de concombre

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

- 1 concombre
- 2 yaourts grecs
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre
- Menthe fraîche
- Sel, poivre



Éplucher et râper le concombre, puis le saler et le mettre à égoutter dans une passoire pour le faire dégorger.

Dans un saladier, mettre les yaourts, l'huile, le vinaigre, le poivre et la gousse d'ail écrasée.

Hacher ou couper en morceaux très fins la menthe et la rajouter dans le saladier.

« Essorer » le concombre râpé et l'ajouter à la préparation.

Saler si nécessaire et mélanger.

Mettre au frais au moins 2 heures.

Déguster seul, avec du pain ou en accompagnement de salades.

CHRONIQUE DES MARAÎCHERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

L'été est enfin là, vous retrouvez dans vos paniers des légumes de circonstance : haricots verts, courgettes et, cette semaine, les premiers concombres. Tzatziki Terre Solidaire en vue, pour fêter le début de l'été ! Les tomates prennent de la couleur et les premières aubergines se forment. Les parcelles sont belles, occupées pour la plupart par les futurs légumes. Les pluies à répétition de ces dernières semaines ont donné de très belles salades. Et nous avons constaté, avec mes collègues, des choux rouges et des blettes magnifiques sur la parcelle de Chautemps.

A plusieurs reprises, certains d'entre vous ont manifesté le souhait de connaître la composition de leur panier une semaine à l'avance. Nous avons, par le passé, l'habitude de citer trois légumes dans la feuille de chou. Nos prévisions, sans être pour autant erronées ne collaient pas toujours à la réalité. Les légumes qui composaient in fine les paniers n'étaient pas toujours ceux annoncés la semaine précédente. Je vais tenter de vous donner quelques éléments de réponses à travers notre quotidien.

Chaque semaine, la donnée est la suivante : vous êtes entre 250 et 270 personnes à récupérer un panier de légumes à Planaise ou dans un autre lieu de dépôt. A ces chiffres s'ajoutent la composition d'une cinquantaine de paniers solidaires et la préparation des légumes pour les magasins et restaurants partenaires. Faire un prévisionnel précis s'avère, dans ce contexte, assez complexe et chronophage surtout dans les périodes tendues où il manque des légumes, et où, la composition des paniers diffère parfois en fonction des lieux de dépôts ...

Nous préférons aborder la composition des paniers sous un autre angle. Les légumes à livrer sont généralement connus en début de semaine. Mais la composition hebdomadaire des paniers intervient véritablement le jeudi, lorsque les récoltes sont terminées, pesées et entreposées au frigo pour la livraison du lendemain.

Les décisions se font au cours de la semaine, en fonction de nombreuses variables. En premier lieu, du stade de maturité des légumes, facteur déterminant qui nous permet de proposer un panier de qualité. Pas si facile pourtant à estimer d'une semaine à l'autre suivant les légumes : y aura-t-il suffisamment de radis pour tous les paniers ? Combien de melons ou d'aubergines seront prêts pour vendredi prochain ? D'autres variables entrent également en considération : les pics de production ou au contraire une récolte insuffisante pour composer tous les paniers, la météo annoncée, la durée de conservation des légumes, les conditions de stockage, la place qu'il est nécessaire de libérer pour d'autres productions, la main-d'œuvre disponible pour récolter, l'éclatement parcellaire, les dégâts de ravageurs repérés...

Nous sommes en permanence soumis à des ajustements multiples, c'est notre métier. Ce qui nous conduit à ne pas toujours être en capacité de « respecter » le prévisionnel de livraison que l'on pourrait fournir d'une semaine à l'autre.

Merci pour vos remarques et vos réactions sur les paniers, ainsi que la confiance que vous nous accordez, nous veillerons toujours à communiquer avec vous et répondre à vos interrogations.

Bonne fin de semaine à vous,

Sylvain - Encadrant-maraîcher

