

La Feuille de Chou



L'EDITO :

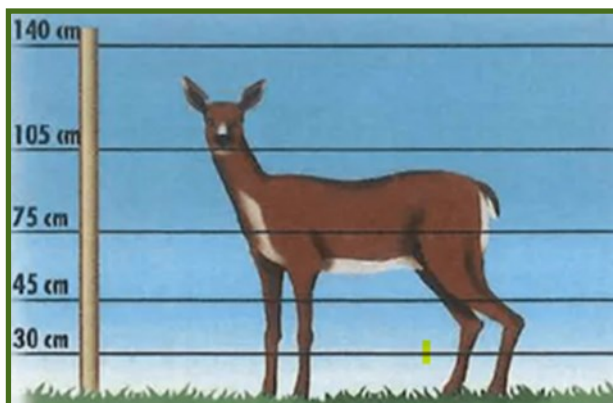
Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine, je reviens sur le partenariat récent entre Terre Solidaire et la Fédération de chasse. Celle-ci est venue en cofinancement à hauteur de 80 % pour l'acquisition d'une clôture électrique. Cette dernière doit nous permettre de dissuader les chevreuils et autres cervidés de venir prélever vos salades, choux et légumes verts en tous genres, sur la parcelle de Carmintran. Attirés par la promesse de jeunes pousses tendres, nous en avons surpris, le mois dernier, à s'aventurer jusque dans les serres.

Un problème de longue date, pour les maraîchers, qui devrait se résoudre avec la pose de 1,6 kilomètres de fil électrique. Aux commandes pour la tarière et l'implantation des piquets : Denis D. et pour l'électrification : Alain P. Merci à tous les deux pour leur investissement dans ce chantier. Merci également aux maraîchers et aux salariés en transition qui ont apporté leurs pierres à l'édifice.

Il nous reste à vérifier qu'il n'y a pas trop de perte de charge entre l'alimentation électrique et l'extrémité la plus éloignée de la clôture, et à poser sur celle-ci les affiches signalétiques appropriés avant sa mise sous tension.

Si vous me permettez l'expression, nous ne manquerons pas de vous tenir au jus !



Laurent P. - Directeur

Pour un Panier

1	kg	Blette
1,5	kg	Courgette
0,600	kg	Aubergine
2	pièce	Concombre

Selon dépôt :

2 têtes d'Ail - Tomate 700 g
Haricot 600 g

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Aubergines grillées à l'Italienne

Pour 4 personnes

Préparation : 40 mn Cuisson : 20 mn

- 2 aubergines
- 125 g de boulgour
- 3 gousses d'ail
- 3 c. à s. de persil haché
- 1 c. à s. d'herbes de Provence
- 150 ml d'huile d'olive
- 200 g de tomates cerise
- 75 g de tomates confites
- 1 bouquet de basilic
- Sel, poivre



Laver les aubergines, les couper en tranches d'1 cm d'épaisseur.

Dans un plat creux, mélanger les gousses d'ail hachées, le persil, les herbes de Provence, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Ajouter les tranches d'aubergine et bien les enrober de cette marinade.

Faire chauffer un gril ou une plancha et grilles les aubergines environ 5 mn. de chaque côté. Replacer les aubergines dans le plat avec la marinade restante et laisser tiédir.

Faire cuire le boulgour pendant 10 mn dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et parfumer avec les tomates confites, les tomates cerise, les feuilles de basilic



Vous changez votre mobilier de jardin cet été ?

Terre Solidaire recherche tables et chaises pour les pauses-déjeuner de ses salariés.

Contact : secretariat@terre-solidaire-savoie.org

04 79 84 41 23

LA CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Dans ma dernière contribution, je vous avais dit que je parlerai de notre façon de faire avec les aléas du temps. À Terre Solidaire, nous ne produisons que peu de plants, nous les achetons à deux producteurs. Ils nous les livrent au stade optimal de plantation, toutes les semaines, durant la grosse période. Il n'y a pas de possibilité de décalage des dates de livraison, en tout cas, pas à notre initiative.

Si le temps est à l'orage, à la pluie, au froid, cela peut décaler le moment où l'on peut effectuer la plantation. Il arrive toutefois, que des créneaux favorables se présentent, ils ne durent parfois que quelques heures. Nous devons alors être en capacité de les utiliser à fond. Dans la réalisation concrète, cela exige que chacun de nous sorte de sa zone de confort. C'est un exercice difficile car ces moments-là génèrent des tensions. Afin de limiter cela, nous adaptons le travail.

Certains procèdent à l'installation des toiles de culture, d'autres posent les plants, d'autres encore les plantent. Le travail est effectué de front afin que nous puissions arroser les cultures au fur et à mesure. Les périodes de grosses plantations se passent généralement très bien car les salariés, malgré le fait que peu d'entre eux soient issus du milieu agricole, comprennent bien le principe de la fenêtre météo. Une fois la plantation effectuée, la nature vient valider les efforts consentis.

Il y a deux mois environ, lors de la plantation des betteraves, il est tombé dans la nuit 50 ml de pluie. Donc, le lendemain, à l'occasion du briefing de début de journée (présentation de la journée de travail aux salariés), j'ai remercié ces derniers pour leur implication. Comme ils étaient en tenue de pluie intégrale, la parole avait encore plus de poids.

La saison 2023-2024 est une campagne difficile, la pression des adventices, des maladies cryptogamiques, est forte. Ce n'est pas une impression, c'est un fait.

Fait d'ailleurs confirmé par la référente maraîchage de la Chambre d'Agriculture qui est venue faire une visite technique ce mercredi. Et dans une de nos prochaines contributions, un encadrant vous parlera des difficultés que nous affrontons en ce moment.

Rodrigue - Encadrant maraîcher

