

# La Feuille de Chou



Le marché Terre Solidaire vous accueille chaque vendredi de 15h30 à 18h30 sur son stand pour compléter votre panier. Exceptionnellement, nos producteurs seront en vacances les 2 et 9/08.

## L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Une fois n'est pas coutume, Terre Solidaire était une ruche ce mardi 23 juillet (ou une fourmilière c'est selon). En plus des salariés qui s'activaient sur l'exploitation pour ramasser, les choux, les échalotes, les tomates et préparer les paniers solidaires du lendemain, plusieurs administrateurs et bénévoles s'activaient chacun à leur chantier.

- ◆ Denis J. était à la manœuvre pour combler, de tout venant, les baisses de terrain à l'entrée et au fond du parc.
- ◆ Alain P.J. réalisait les derniers ajustements pour mettre sous tension la clôture électrique dont je vous parlais dans une précédente feuille de chou. Mise à la terre, mesure de tension/ampérage, ça y est tout fonctionne ... le jus sera dans les fils dès demain, après information aux salariés.
- ◆ Patrice C. intervenait, quant à lui, sur les serres pour réparer des automatismes d'irrigation et résoudre les problèmes que l'on rencontre avec la sonde de trop plein de notre réserve d'eau.

Merci à tous les trois pour leur mobilisation.

Dans la continuité de mon édito de la semaine dernière, je rappelle aux plus curieux d'entre vous, aux intéressés ou tout simplement à ceux qui n'ont rien prévu à lire sur la plage cet été, que le roman 2023 de Terre Solidaire est paru aux éditions du « site internet » et est consultable par tou(te)s dès à présent.

Bonne fin de semaine.

Laurent P. - Directeur



Patrice



Denis

## Pour un Panier

2	kg	Courgette
1	kg	Aubergine
1	pièce	Chou vert/pointu
1,4	kg	Tomate

### Selon dépôt :

1 concombre - haricot 500 g

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

## Gaspacho

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

- 5 tomates mûres
- 1 poivron rouge, 1 poivron jaune
- 1,5 oignon
- 1 concombre
- 1 gousse d'ail
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 5 c. à s. de vinaigre
- 2,5 citrons ou plus selon les goûts
- Basilic
- Poivre, sel, piment en poudre



Laver les légumes et ôter la peau du concombre, épépiner les poivrons.

Mixer en une ou plusieurs fois tous les ingrédients en prenant bien soin de réduire en purée l'ail et l'oignon.

Ajouter de l'eau si la mixture est trop épaisse, l'huile, le vinaigre, le jus de citron et le basilic, puis assaisonner.

Bien mélanger et mettre au frigo au moins une heure, avec ou sans glaçons. Pour une préparation sans pulpe, verser la préparation au travers d'une passoire avant de mettre au frais.

## CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Dans l'une des dernières feuilles de chou, Laurent vous a rapidement fait un bilan sur l'année passée où nous finissons en négatif et je ne reviendrai pas davantage sur le sujet. Cela peut entraîner certaines inquiétudes et pour répondre à cela, il faut savoir s'adapter et innover sans perdre pied.

Pour l'équipe d'encadrants, l'une de nos inquiétudes était la dégradation des serres par la grêle et leur vieillissement et, la possibilité ou non, de changer la couverture de l'une d'entre elles. Le projet était pour cette année, de changer la bâche de la serre 4 qui faisait partie des plus anciennes. Après avoir reçu un devis un peu trop élevé face à notre capacité de financement, nous avons donc décidé d'effectuer le changement de la bâche de la serre 4 nous-même. Je vous avoue qu'à ce moment-là je me suis demandé : comment allons-nous faire pour réussir à intégrer ce « petit truc » en plus dans notre planning déjà fort chargé ? Rodrigue nous a donc rassurés en nous disant qu'il avait déjà réalisé ce type de chantier quelques années auparavant. La semaine dernière était le bon moment pour effectuer ce changement de bâche avec des conditions météo parfaites (soleil et température pas trop élevée au petit matin et pas de vent). Après une bonne journée de préparation et d'organisation effectuée en amont par Rodrigue, nous nous sommes attaqués à ce chantier accompagnés par Coranthin et Mequanint qui ont bien assuré le déroulement de la bâche, permettant à Rodrigue de tirer celle-ci sur le faitage et de bien la positionner. Une fois celle-ci bien centrée, nous avons déplié doucement un côté puis l'autre, et bloqué la bâche grâce à des réglettes plastiques permettant ensuite de la mettre en tension. Ce fut une belle réussite, surtout lorsque, dès le lendemain, deux planches de haricots étaient aussitôt plantées, avec des haricots déjà prêts à grimper sur les filets.

Ce mardi, grâce au changement d'horaires mis en place depuis cette année (après-midi sans les salariés), nous avons également eu la possibilité de tester la dérouleuse permettant ainsi d'installer mécaniquement le paillage plastique. Un premier succès sur un terrain propre et sans cailloux ! Nous pouvons donc baptiser la serre no 4 « la serre de l'innovation » ! Nous vous en dirons un peu plus sur les prochaines utilisations.

Bon week-end.



**Mathieu - Encadrant maraîcher**