



La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents.

Mardi 10 septembre s'est tenu le Conseil d'Administration (CA) de rentrée. Comme à l'habitude l'ordre du jour était bien rempli. Parmi les points abordés : le renouvellement du poste de secrétaire et la constitution des pôles et du bureau.

Pour rappel, le fonctionnement du CA repose sur une organisation par pôle. Pour reprendre les mots du Président « *les pôles sont les bras opérationnels du Conseil d'Administration et s'organisent pour faire avancer les dossiers et/ou les réalisations entre les réunions du Conseil d'Administration. Le référent veille, à ce que d'une part, l'information circule entre les membres et, d'autre part, que rien ne soit oublié dans les problématiques du pôle* ».

Les référents sont également les interlocuteurs privilégiés du Directeur pour les décisions à prendre au fil de l'eau. Le nouvel environnement de Terre Solidaire ainsi que le changement d'échelle initié ces dernières années imposent que le circuit d'information et de décisions soit toujours plus opérationnel. Préconisation qui avait été faite par le Dispositif Local D'accompagnement commandité par l'Association en 2021 et financé par France Active.

Je rassure tout de suite, du côté de Terre Solidaire, il n'y a aucune difficulté à constituer un « gouvernement ». Notre actualité est moins croustillante : pas de dissolution, de suspens de nomination, ni de défilé de candidats sous les arcanes. L'engagement historique des administrateur(ice)s de Terre Solidaire, l'importance du collectif pour l'association et la minoration des enjeux d'égo, font que je peux vous dévoiler dès à présent la composition de la gouvernance partagée :

Pôle Tiers-Lieu : Christine D.M., Josette S., Guy B., Yves P.

Pôle Finances : Yves P., Denis J., Gérard R.

Pôle Ressources Humaines : Marielle L.C., Josette S., Dominique L., Gérard R.

Pôle Communication : Hélène G. (bénévole).

Pôle Production : Marielle L.C., Denis J., Patrice C., Guy B., Gabriel D., Denis D.

Pôle Patrimoine : Olivier G., Gabriel D., Denis D.

Bureau : Marielle L.C., Josette S., Gérard R., Denis J.

Merci à tou(te)s pour leurs engagements.

A l'occasion de ce CA de rentrée, nous avons également accueilli de potentiels futurs administrateur(ice)s/bénévoles. Venu(e)s comme observateurs, le temps de décider de leur niveau d'implication éventuel, nous avons été ravis de partager nos réflexions avec Céline M., Cécile G. ainsi que Béatrice D. Certaines ont déjà trouvé leurs terrains d'engagement. **Bienvenue !**

Laurent P. - Directeur

Pour un Panier

0,850 kg Courgette
0,5 kg Oignon jaune
0,7 kg Tomate
2 pièce Poivron

Selon dépôt :

Potimarron 1,5 kg - Haricot 0,6 kg

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Poire : 1 kg Pomme : 1 kg

Lasagnes aux courgettes et au fromage de chèvre frais

Plat allégé et facile à faire en 35mn

Pour 2 personnes

- 3 petites courgettes
- 5 petits fromages de chèvre frais
- 25 cl de lait
- 1 c. à s de maïzena
- 5 plaques de lasagnes
- 30 g de gruyère râpé
- Sel, poivre et muscade

Préchauffer le four à 180°C (therm. 6)

Laver les courgettes, les couper en rondelles de 0.5 cm d'épaisseur avec leur peau.

Les faire revenir 15 mn à feu doux dans une poêle. Puis ajouter les fromages, mélanger, saler et poivrer. Garder à température ambiante.

Porter à ébullition le lait dans un casserole et ajouter la maïzena, mélanger à feu doux pour que la sauce prenne, saler, poivrer et ajouter la muscade. Porter à ébullition et garder à température ambiante.

Dans un plat à four, recouvrir le fond d'une couche de lasagnes crues, les recouvrir avec les courgettes au chèvre, puis de sauce et un peu de fromage râpé. Alternier sur 2 ou 3 couches, et terminer par des plaques de lasagnes recouvertes de sauce. Parsemer de gruyère râpé. Enfourner 20 à 25 mn.

La Feuille de Chou



LA CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Comme à l'accoutumée, en cette période de rentrée, deux principaux chantiers occupent les équipes de Terre Solidaire. Les vendanges ont déjà commencé pour certains viticulteurs partenaires, et une quinzaine de salariés accompagnés de Rodrigue vont leur prêter main-forte dans de très beaux paysages à Chignin, Apremont, Les Marches, ou encore dans les coteaux de Monterminod, au-dessus de St Alban-Leysse. Les vendanges continuent la semaine prochaine et peut-être la suivante encore.

Puis, les plantations d'automne, en particulier des légumes feuilles, pour les prochains mois, se poursuivent. La plantation des salades, des épinards, des blettes et des choux chinois a repris après la pause estivale, ainsi que les semis de mâche destinés à être plantés ensuite sous serre. Cette semaine marque, en effet, la fin des plantations en plein champs, les prochains légumes seront plantés sous serre.

Petit essai en plein champs cette année : la plantation d'éclairgeons. Mais que se cache-t-il derrière ce terme, un nouveau légume ?

En réalité, pas du tout. Un petit mot d'explication : à l'origine, les éclairgeons sont des plants de batavia issus d'un semis direct en pleine terre, non repiqués, ayant atteint un stade de développement de plus de quatre feuilles et récoltés aux environs de 100 grammes. Cette pratique était propre aux variétés qui passaient l'hiver sans l'artifice d'un abri ou d'une serre. En région lyonnaise, c'était traditionnellement une production de fin d'hiver-printemps pour avoir de la verdure à un moment de l'année où les salades pommées poussaient trop lentement. Notre producteur de plants, originaire des Monts du Lyonnais, nous a proposé un beau mélange. Verdict dans quelques semaines !



Eclairgeons de romaine et de batavia

Sylvain- Encadrant Maraîcher