

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

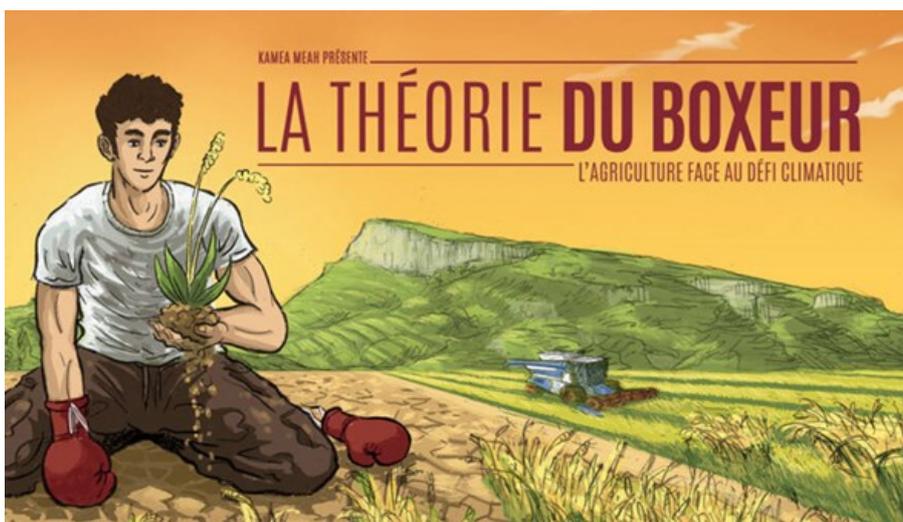
Après l'aventure citoyenne du film « En Quête de Sens », Nathanael Coste revient avec un nouveau documentaire produit par Kamea Meah Films, « La Théorie du Boxeur ».

En suivant des fermes drômoises en agriculture bio et conventionnelle pendant deux ans, il réalise l'impact fort du changement climatique sur l'agriculture, ainsi que des pistes d'adaptations rencontrées sur le terrain.

A partir de témoignages d'agriculteur.ice.s, de chercheur.euse.s ou de technicien.ne.s, cette enquête questionne la résilience alimentaire d'un territoire comme la vallée de la Drôme, mais aussi le devenir de notre système agroalimentaire. D'ici 10 ans, 50% des fermes auront changé de main. « La Théorie du Boxeur » nous invite à réfléchir collectivement aux filières agricoles de demain, au partage de l'eau, à la place de la viande dans nos assiettes, à la préservation des sols ou encore à celle de la biodiversité.

Mercredi 9 octobre à 20h
Salle du Prérard - Chamoux-sur-Gelon
Entrée libre

Projection suivie d'un temps d'échange sur l'adaptation au changement climatique de notre agriculture et alimentation.



Laurent P. - Directeur

Pour un Panier

1,5 kg Potimarron
0,850 kg Haricot
2 pièce Poivron

Selon dépôt :

Courgette 850g - Aubergine 600g

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Poire : 1 kg Pomme : 1 kg

Potimarron farci au fromage de chèvre

Préparation : 20 mn - Cuisson : 1h

Pour 4 personnes

- 1 potimarron
- 1 bûche de chèvre
- 25 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- Sel, poivre



- Portez à ébullition une grande quantité d'eau. Pendant ce temps, ouvrez un chapeau au sommet du potimarron et videz-le. Blanchissez le potimarron environ 15mn puis égouttez-le.

- Préchauffez votre four à th. 7 (200°C).

- Battez ensemble la crème et les œufs, salez légèrement et poivrez.

- Coupez le fromage de chèvre en tout petits morceaux, incorporez-les à la préparation pour ensuite mélanger le tout.

- Calez le potimarron dans un plat allant au four et versez la farce dans le potimarron. Mettez au four 45 mn. Servir chaud.

LA CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Cela faisait bien longtemps que l'automne n'avait pas été aussi pluvieux. Les précipitations sont généreuses et régulières, ce qui complique la tâche à laquelle la plus grande partie des forces vives de Terre Solidaire se consacre actuellement. Vous l'avez sûrement deviné, il s'agit des vendanges.

Les viticulteurs avec lesquels j'ai pu discuter me disent que, cette année, ils doivent choisir entre la pourriture et le manque de maturité. Tout comme nous, cette année de production a été difficile. En effet, les maladies cryptogamiques ont été bien présentes, malgré les traitements, les viticulteurs ont eu du mal à les maîtriser. Néanmoins, certaines parcelles sont magnifiques à vendanger.

Terre Solidaire intervient dans toute la Combe de Savoie. Quand la pluie et le brouillard se dispersent, on peut voir, ô combien, notre Combe est belle.

A l'heure où je rédige cette feuille de chou, il nous reste environ une bonne semaine de vendanges. Cette année encore, nous avons travaillé avec les viticulteurs qui nous font confiance depuis des années. Nous n'avons pas pu honorer toutes les demandes, tant le manque de main d'œuvre est criant en Savoie. Ce phénomène est encore plus vrai quand le temps n'est pas au beau fixe. La pente, la pluie et la posture ont souvent raison des saisonniers.

Les salariés de Terre Solidaire sont habitués à travailler par tous les temps et toutes les postures que le monde agricole exige, sont bien maîtrisées par nos jardiniers. Au nom de tous les viticulteurs avec lesquels nous travaillons, je veux les remercier pour leur professionnalisme ; plus encore, quand les conditions et la vendange sont moyennement belles. Courage ! les vendanges sont bientôt finies.

Certes, les vendanges sont une source de revenu pour Terre Solidaire, mais elles sont aussi un sérieux atout pour les salariés en parcours à Terre Solidaire. En effet, ceux qui ont participé au pôle vigne (c'est-à-dire au relevage des sarments), sont allés au bout du processus en récoltant le raisin, fruit de leur labeur. Et que dire de ceux qui ont « tiré les bois » l'hiver dernier ? Ceux-là ont vu, sur place, l'importance de ne pas casser la baguette, car elle est porteuse de raisins.

Et figurez-vous que certains viticulteurs nous parlent déjà du tirage de bois de l'hiver qui arrive.

Mais les vendanges ne sont pas la seule activité du moment de Terre Solidaire. Certains salariés continuent le travail de maraîchage, la confection de vos paniers, les derniers désherbages et les récoltes de légumes.

C'est le cas, en particulier, pour les haricots que nous nous félicitons d'avoir réussi à produire malgré des conditions climatiques difficiles cette année. Et comme vous pouvez l'imaginer, leur récolte est longue et pénible. Aussi, je profite de cette feuille de chou pour remercier les salariés qui effectuent les tâches de maraîchage, car nous devons mener de front tous les chantiers, afin de participer, tous ensemble, au projet collectif de Terre Solidaire dans un contexte économique difficile.



En attendant de vous retrouver à l'occasion de ma prochaine contribution à la feuille de chou, nous retournons à nos vendangettes et à nos caisses de récolte et je vous dis « A bientôt et bon week-end ».



Rodrigue L. - Encadrant Maraîcher



433 route de Carmintran - 73800 Planaise / 04 79 84 41 23
secretariat@terre-solidaire-savoie.org / www.terre-solidaire-savoie.org
N°SIRET : 422 684 480 000 29 / INSERTION PAR LE MARAICHAGE

