

La Feuille de Chou

**Pas de panier le vendredi 1er novembre
(semaine de non livraison)**

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine je laisse Fanny F. se présenter et j'attire votre attention sur l'importance de prendre connaissance de la chronique des jardiniers rédigée par Mathieu.



<https://www.lapopote.org/>

Me voici arrivée au sein de l'équipe afin de poursuivre le développement d'actions en faveur d'une alimentation saine et locale sur le territoire cœur de Savoie.

En tant qu'animatrice/éducatrice à l'environnement, je souhaite mettre en place des ateliers cuisine/jardin, des visites de fermes. Je souhaite également renforcer le développement des paniers solidaires et autres projets qui permettent de sensibiliser et d'accompagner le changement de pratiques alimentaires.

Si vous avez des idées dans ce sens, j'aurai plaisir à les étudier.

Vous pouvez me contacter au 06 74 54 50 53 ou lapopote@terre-solidaire-savoie.org.

A bientôt.



Fanny F - Animatrice Tiers-Lieu « La Popote »

Pour un Panier

0,6 kg Carotte
0,6 kg Haricot
1 kg Betterave
0,3 kg Oignon jaune

Selon dépôt :

Courgette 500 g - Tomate 500 g
Aubergine 500 g

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Poire : 1 kg Pomme : 1 kg

Croquettes de purée de carotte

Préparation : 20 mn - Cuisson : 10 mn

Pour 4 personnes

- ◆ 400 g de purée de carotte (bien séchée)
- ◆ 200 g de purée de pomme de terre
- ◆ 1 botte de ciboulette
- ◆ 1 œuf
- ◆ 60 g de farine
- ◆ 2 c. à s. d'huile d'olive
- ◆ Sel et poivre



1 - Dans un saladier, mélangez les deux purées, l'œuf, 55 g de farine et la ciboulette ciselée.

2- Salez, poivrez.

3 - Verser le reste de farine dans une assiette creuse.

4 - Modeler des croquettes à votre guise (en bouchées, en galettes portion), puis les fariner (tamponnez sur toutes les faces dans la farine). Les faire dorer à la poêle sur les deux face dans un fond d'huile d'olive.

5- Servir avec une bonne salade verte.

En option : ajouter dans la préparation du parmesan râpé.

CHRONIQUE DES JARDINIERS :

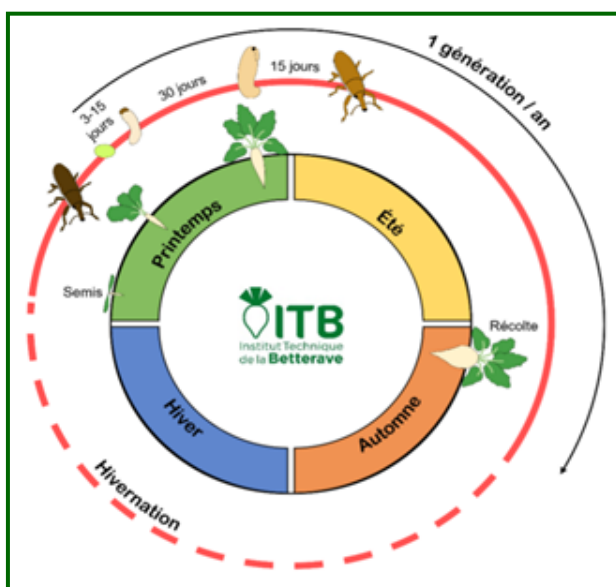
Chères adhérentes, chers adhérents,

Dans cette feuille de chou, je vais vous parler d'une nouvelle découverte sur l'une de nos parcelles, **le charançon *Lixus juncii***. Cette découverte est loin d'être une bonne nouvelle, pour nous et les maraîchers de la région, eux aussi touchés par ce ravageur. Le voici en image :



Le charançon de la betterave, *Lixus juncii* est un coléoptère de la famille des Curculionidae. Cet insecte polyphage peut se nourrir de nombreuses espèces de plantes notamment de la famille des Amaranthacées dont fait partie la betterave. Les larves de ce ravageur posent problèmes dans les cultures de betteraves et notamment la betterave sucrière qui est déjà impactée depuis quelques années. Jusqu'à maintenant, nous n'avions jamais eu de dégâts. Malheureusement, lors de la récolte de betteraves de la semaine passée, nous nous sommes aperçus que nous étions impactés, et ce, sur la quasi-totalité de notre production représentant environ deux à trois tonnes. Il était important pour nous de vous informer à ce sujet et de vous expliquer l'incidence sur les betteraves livrées...

En effet, il est impossible, pour nous, de la trier et c'est pour cela que vous allez trouver des betteraves avec un ou plusieurs trous au niveau de l'insertion des feuilles. C'est ici que l'insecte pond, puis la larve vient à se développer à l'intérieur de la betterave pour la quitter ensuite à la fin de son développement créant une cavité. Voici son cycle de développement ci-dessous.



N'hésitez pas à couper votre betterave en deux et retirez la cavité avant de la consommer crue ou cuite.

La betterave reste consommable, mais il était important pour nous de vous informer à ce sujet pour que vous ne soyez pas surpris de la qualité de celle-ci. N'hésitez pas à nous faire un retour. Pour le moment, il n'existe aucun moyen de lutte efficace contre ce ravageur.

Cette nouvelle découverte nous montre que rien n'est acquis dans l'agriculture et que seule la nature a le pouvoir. Je vous souhaite un bon weekend à toutes et à tous.

Mathieu V. - Encadrant Maraîcher