

# La Feuille de Chou

Christine sera présente avec ses plats préparés

le vendredi 6/12 à Planaise

## L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Denis J. vous fait un point sur le forage.

**Laurent P. - Directeur**

## Gestion de l'eau à Carmintran :

Avec le changement climatique, la ressource en eau est devenue un enjeu primordial dans les politiques territoriales, nationales et européennes. Au niveau agricole, toutes les mesures visant à une gestion raisonnée et une diminution de la consommation sont soutenues par des programmes dédiés. A Terre Solidaire, la mise en place de systèmes goutte à goutte par les maraîchers contribue à cet effort d'économie d'eau.

Sur le site de Carmintran, les cultures sont principalement irriguées à partir de l'eau d'un forage de 22 m de profondeur exploitant une nappe locale située à 12 m de profondeur. Durant la période de maraîchage, cette eau est pompée en continu et alimente une citerne souple de 500 m<sup>3</sup> permettant l'irrigation des champs et des serres via un surpresseur. Lorsque la citerne est vide, l'irrigation est réalisée à partir de l'eau du réseau potable.

Des mesures de volume d'eau à la sortie du forage sont réalisées depuis décembre 2020. Durant les 4 dernières années d'exploitation, le volume total extrait du forage atteint presque 16000 m<sup>3</sup> avec une moyenne d'environ 4000 m<sup>3</sup> par an (voir figure ci-dessous). Durant une période similaire de 4 ans (mais s'étendant de juin 2020 à juin 2024), la quantité d'eau consommée relevée par l'exploitant du réseau a été d'environ 6000 m<sup>3</sup>, soit une consommation annuelle moyenne de 1500 m<sup>3</sup>/an. L'eau du réseau a donc constitué 27 % de la ressource utilisée durant ces 4 dernières années sur le site de Carmintran.

Dans les 5 prochaines années, l'objectif est de limiter l'eau du réseau à moins de 20% de la consommation totale en s'engageant dans un processus d'économie de la ressource et en augmentant la quantité d'eau extraite du forage.

Avec le nettoyage du forage en mars 2024, ce dernier objectif aurait pu être réalisable dès cette année mais des problèmes techniques (panne de la pompe et coupures du câble de la sonde du trop-plein de la citerne) ont amputé le temps de pompage de plusieurs semaines durant la période de maraîchage.

## Pour un Panier

|     |        |                                    |
|-----|--------|------------------------------------|
| 1,5 | kg     | Courge musquée ou courge Butternut |
| 0,6 | kg     | Chou chinois                       |
| 1   | pièce  | Salade                             |
| 1   | botte  | Ciboule                            |
| 2   | pièces | Poivron ( $\simeq 320$ g)*         |

\*non facturés

## Selon dépôt :

Mâche 150 g ou Epinard 850 g

## FRUITS :

Poire : 1 kg et Pomme : 1 kg ou Pomme : 1 kg et Clémentine : 0.700 g

## Gratin de courge musquée de Provence ou Butternut

Préparation : 15 mn - Cuisson : 35 mn

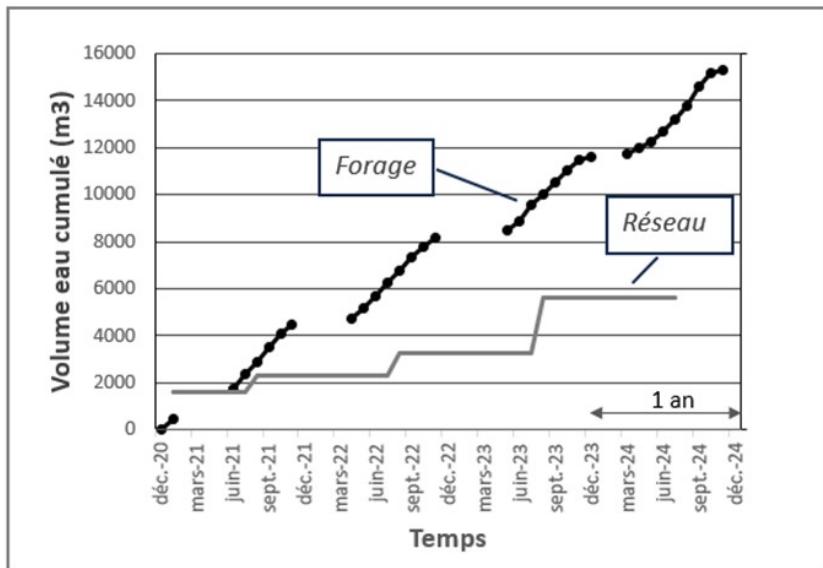
Pour 4 personnes

- 1,5 kg de courge musquée
- 20 cl de crème fraîche
- 3 c. à s. de chapelure
- 400 g de cantal
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à c. de thym séché
- Sel et poivre



- Préchauffez le four à 180° C.
- Lavez la courge, retirez les pépins et les parties fibreuses puis la chair en tranches et disposez-les dans un plat à gratin légèrement huilé et arrosez avec le reste d'huile. Salez, poivrez et enfournez pour 20 mn.
- Râpez le fromage et faites-en fondre la moitié avec la crème à feu doux en mélangeant. Retirez du feu.
- Sortez le plat du four et arrosez la courge avec la crème au fromage. Parsemez de thym, du reste de Cantal râpé et de la chapelure.
- Enfournez pour 10 à 15 mn de plus, jusqu'à ce que la chair de la courge soit fondante sous la pointe d'un couteau.

De plus, l'activité d'irrigation a aussi été perturbée à deux reprises par des ruptures de canalisation hydraulique, mettant l'arrosage sous pression.... Espérons que l'année 2025 nous sera plus clémence au niveau des aléas techniques.



Denis J. - Trésorier

Nous n'avons pas reçu l'intégralité de notre commande de clémentines suite à une anomalies de livraison. Les adhérents qui n'auront pas ces fruits dans leur panier de cette semaine, en auront la semaine suivante.



## CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

J'aimerais vous faire deviner le sujet de ma contribution. Pour ce faire, je vais vous donner quelques indices : il s'agit d'une activité qui se pratique à la fin de l'automne ou après les premières gelées. En Savoie, il y a un terme qui le désigne... Le dernier indice que je peux vous donner, est que cette façon d'effectuer le travail n'est pas la plus adaptée. Vous avez sûrement deviner qu'il s'agit du « tirage des bois, » appelé encore débottage dans la Combe de Savoie.

Voilà bientôt deux semaines que nous effectuons ce travail pour nos partenaires viticulteurs. Cette année, les feuilles sont tombées très vite, ce qui a permis de commencer très tôt la taille. En effet, les « conscrits »\* -comme les appellent les viticulteurs- sont mûrs et bien sucrés et nous en mangeons quand nous débotttons de la Jacquère. A l'inverse, il n'y a pas de conscrits sur la Roussette ou le Chardonnay.

Ce travail à façon que nous effectuons en ce moment, est adapté à l'insertion, car chacun peut respecter à son rythme. Nous pouvons également expérimenter la solidarité, car les salariés les plus aguerris, aident les moins expérimentés. C'est une tâche qui doit s'effectuer dans un temps imparti, ce qui nous apprend à respecter les délais.

Nous allons être affairés au « tirage des bois » jusqu'au mois de mars prochain. Si les choses se passent comme l'année dernière, nous devrions débrotter environ 90 hectares.

Le « tirage des bois » permet également de travailler les postures et la résistance au climat. Ainsi, à fin mars, les salariés polyvalents de Terre Solidaire seront fin prêts pour attaquer la saison du maraîchage. Cela est d'autant plus important que l'élaboration de notre plan de culture bat son plein et qu'il sera amitieu.

A très bientôt pour vous en dire plus.

Rodrigue - Encadrant Maraîcher.

\* Raisin tardif, mal mûri ou trop petit, oublié lors de la vendange.

