



# La Feuille de Chou

## L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Je vous adresse mes meilleurs vœux pour l'année 2025 au nom de toute l'Equipe de Terre Solidaire. Que celle-ci vous soit à la fois douce et pleine d'entrain.

Le 20 décembre dernier, nous avons mis le jardin en hivernage après deux évènements couronnés de succès pour clôturer l'année.

En premier lieu, le repas de Noël qui a réuni une 50aine de personnes : salariés, bénévoles, administrateurs et « sympathisants actifs ». Un moment convivial qui nous a permis de tou(te)s nous retrouver autour d'un bon repas. Parmi l'équipe qui était aux fourneaux, plusieurs salariés et des administrateur(trice)s se sont notamment retrouvés à l'occasion d'un atelier cuisine pour confectionner l'entrée, l'accompagnement, ainsi que les repas végétariens. A noter également pour l'organisation de cet évènement, la participation, en distanciel mais bien réelle, de plusieurs familles de la Partageraie qui ont confectionné à notre attention de délicieux chocolats.

En second lieu, le marché de Noël qui ne rassemblait pas moins de 6 exposants. Vous avez été nombreux à venir vous approvisionner en farine, pain, cardons, petits plats cuisinés en tout genre, douceurs sucrées, vannerie et savons autour d'un vin chaud. L'ambiance était conviviale et nous espérons que les efforts déployés pour l'organisation par les un(e)s et les autres auront satisfait le plus grand nombre.

En 2024, nous aurons connu quelques échecs mais aussi de belles victoires. Parmi les sujets abordés tout au long de l'année et auxquels je pense à l'instant. L'accord d'entreprise, le groupe GER, la campagne de dons, l'acquisition du terrain de Sainte Hélène du Lac, le Tiers Lieu, etc... sont autant d'avancées dont nous pouvons nous féliciter.

De nombreux défis seront à relever en 2025, parmi lesquels, vous le savez, celui de la consolidation financière de la structure et de sa capacité à affirmer un modèle économique pérenne. Pour cela, nous devons poursuivre les efforts engagés pour optimiser la production, le recrutement de salariés en transition tout en maintenant la qualité des accompagnements sociaux. En tant qu'adhérents ou partenaires, vous nous avez montré votre attention en nous accordant votre soutien tout au long de l'année. Les enjeux économiques sont donc déterminants pour l'avenir mais nous ne sommes pas seul à vouloir les relever.

Je vous renouvèle à chacun(e) mes meilleurs souhaits pour l'année 2025.

Laurent P. - Directeur

### Pour un Panier

1,5	kg	Pomme de terre
0,8	kg	Betterave
0,3	kg	Chou Mizuna
1	pièce	Chicorée Pain de sucre

### Selon dépôt :

Courge Butternut 1 kg

Navet jaune 800g

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

### FRUITS :

Pomme : 1 kg Poire : 1 kg

### Soupe de Mizuna

Préparation : 10 mn - Cuisson : 20 mn

#### Pour 4 personnes

- 4 pommes de terre
- 4 oignons rouges
- 4 poignées de Mizuna
- 1 l de bouillon de légumes
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 3 pincées de sel
- 2 pincées d'herbes de Provence

Couper grossièrement les oignons rouges et les pommes de terre.

Les jeter dans une marmite avec un peu d'huile d'olive.

Laisser les revenir quelques minutes dans l'huile d'olive avant de jeter dedans le Mizuna préalablement lavé et égoutté. Mélanger le tout dans la marmite en laissant revenir encore une minute ou deux.

Verser le bouillon dans la marmite. Celui-ci doit recouvrir l'ensemble des ingrédients. Ajouter un peu de sel et d'herbes de Provence. Vous pouvez également ajouter un peu de poivre et une ou deux feuilles de laurier (à retirer avant de mixer la soupe).

Lorsque les pommes de terre sont cuites, arrêter le feu. Ajouter un filet d'huile d'olive dans l'eau, puis mixer le tout.

A déguster nature, avec un peu de fromage ou un filet de crème fraîche.

# La Feuille de Chou



## CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Au nom de l'équipe du Jardin, je vous souhaite à vous, adhérents-conso acteurs, une bonne année 2025.

Comme à l'accoutumée, nous vous livrerons des légumes produits dans la Combe de Savoie. À une exception près, les pommes de terre de garde ne sont pas cultivées chez nous. Ce choix est justifié par la difficulté que nous rencontrons avec la pression sanitaire.

Au plan de culture 2025, il y a malgré tout de la pomme de terre primeur que nous planterons sous serre. La plantation est prévue à la mi-février, pour un début de récolte environ 90 jours plus tard. A ce plan de culture, nous avons enlevé le melon, ce choix est justifié par le faible taux de sucre de ceux de la saison précédente. Cette culture exige que la récolte soit effectuée au bon stade, ce que nous avons du mal à faire. Nous consacrerons nos efforts à produire des aubergines, qui sont mieux valorisées et appréciées par vous.

Nous allons mettre en place, en nouvelle culture, le Yacon, à des fins de test. Il est de la même famille que le topinambour avec une saveur plus sucrée. La conduite culturale est la même que pour la patate douce. L'objectif du test est de voir si le territoire de la Combe de Savoie peut convenir à cette culture.

2025 devra également être l'année d'une montée en puissance de notre partenariat avec la Bio d'Ici. À cet égard nous consacrerons une parcelle de production pour cette plateforme et désormais, ce terrain sera nommé « la Bio d'Ici ».

Mais avant tout, chères adhérentes, chers adhérents, un des objectifs de la nouvelle campagne qui commence, est de fidéliser votre engagement à nos côtés. Nous consacrerons de l'énergie à améliorer la qualité du panier.

Dans une prochaine contribution, nous vous en dirons plus sur la stratégie que nous allons suivre pour y parvenir.



LE YACON

Rodrigue L. - Encadrant maraîcher

