



# La Feuille de Chou

## L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

2024 est maintenant bien derrière nous et nous entrons de plein pied dans le vif des sujets de 2025. Les champs de travail ne manquent pas en ce début d'année.

Parmi les réunions importantes de ces dernières semaines, nous nous sommes retrouvés entre salariés pour partager un « temps convivial de travail ». Nous avons effectivement inscrit dans nos organisations des rencontres trimestrielles à différentes occasions.

En ce mois de janvier, c'est la galette des rois qui a été prétexte à se retrouver. Les encadrants ont présenté le plan de culture 2025. Ensuite plusieurs salariés ont travaillé en 2 groupes. Le premier était constitué des volontaires engagés dans le Groupe d'Echange Repères (le GER: notre comité économique et social à nous) pour discuter de l'animation des réunions à venir.



Le second groupe était constitué de plusieurs salariés non francophones ainsi que de Floriane D. et moi-même. L'objectif était de partager sur différents thèmes. Ainsi, grâce au soutien de Abdul S. (qui parle plusieurs langues) en qualité de traducteur, nous avons échangé de nos origines respectives (Ethiopie, Kosovo, Afghanistan, etc.), discuté de la qualité de vie et des conditions de travail à Terre Solidaire ainsi que du GER et d'autres sujets internes. Un moment riche d'échanges à renouveler régulièrement.

A noter cette semaine, que nous vous avons fait parvenir un questionnaire par mail afin de connaître votre avis sur différents sujets en tant qu'adhérent(e)s. Votre contribution est importante pour le fonctionnement et la vie de votre association. Merci d'avance de votre contribution.

Pour conclure, vous trouverez dans vos paniers de cette semaine un courrier du Président. Comme vous pourrez le lire, nous vous parlons de notre « programme 2025 mécénats et fondations d'entreprises ». Bonne lecture à tout(e)s.

Laurent P. - Directeur

### Pour un Panier

1,5 kg	Pomme de terre
0,18 kg	Chou Mizuna
1 botte	Navet
1 kg	Poireau
0,7 kg	Betterave

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

### FRUITS :

**La livraison des fruits sera doublée la semaine prochaine**

### Pancakes aux poireaux

Préparation : 20 mn - Cuisson : 20 mn

#### Pour 4 personnes

- ◆ 2 poireaux émincés avec un peu de vert.
- ◆ 2 c. à s. d'huile d'olive
- ◆ 200 g de farine
- ◆ 2 yaourts nature
- ◆ 3 œufs
- ◆ 1 botte de ciboulette
- ◆ 1/2 botte de persil ciselé (ou basilic ou coriandre).
- ◆ Huile végétale (pour la cuisson).
- ◆ Sel et poivre



- Mettez à suer les poireaux dans une poêle avec l'huile d'olive pendant environ 10 mn. Ils doivent rester transparents sans colorer, ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Laissez refroidir.

- Mélangez bien tous les autres ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte. Salez et poivrez.

- Ajoutez les poireaux refroidis à cette pâte. Faites chauffer l'huile végétale dans une grande poêle. Déposez-y de petits tas de pâte ronds et laissez cuire 2 mn de chaque côté.

Servez les pancakes bien chauds (ou réchauffés au four) avec du fromage blanc aux herbes ou un salade verte.



# La Feuille de Chou

## CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Je vous souhaite tout d'abord une bonne année, santé et sérénité.

Bienvenue aux nouveaux adhérents, et merci aux anciens de continuer à nous soutenir en nous faisant confiance. Notre but principal étant de mettre la plus grande énergie pour produire les légumes qui remplissent vos paniers.

Dans ma première feuille de chou, j'ai donc choisi d'aborder, avec vous, nos pratiques culturales. Je trouvais cela intéressant de vous partager notre façon de produire, qui vise à être la plus propre possible, et donc, sans quasi aucun traitement.

Pour lutter contre les attaques de ravageurs, nous utilisons, par exemple, des filets pour stopper les insectes comme les noctuelles ou encore l'altise, des grillages enterrés contre les attaques de campagnols, des clôtures électriques limitant la venue de notre couple de chevreuils... quant au désherbage, il se fait manuellement et doit être un maximum maîtrisé, le plus grand défi du maraichage biologique.

Tout ça pour vous dire que nous mettons les traitements de côté et laissons la nature décider la plupart du temps, engendrant parfois quelques pertes. Ces choix, vous pouvez aussi les retrouver sur vos légumes avec quelques choux marqués par le passage d'une chenille noctuelle, un navet déformé, ou une carotte parfois véreuse ...

Tous ces légumes se développent en terre, qui ne l'oublions pas, est un milieu rempli de micro-organismes et d'êtres vivants qu'il faut préserver. Chaque année, une part est donc redonnée à la nature.

Nous avons en équipe, cet intérêt commun, qui est de lutter contre ces attaques parasites en étant techniquement le plus juste, en gérant les désherbages et sans louper les stades de récolte, ce qui n'est pas toujours facile en pleine saison.

Il est donc bon et important de changer notre vision du légume parfait, qui ne l'est pas toujours même s'il fait l'objet de notre meilleure attention.

**Mathieu V. - Encadrant maraîcher**

