

  
La Feuille de Chou



Projection du film documentaire  
**« Même si la terre est basse »**  
Le mardi 17 juin à 20h30 au cinéma  
Charlie Chaplin de Montmélian

## L'ÉDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Le Conseil d'Administration a fait récemment l'état des lieux des forces vives qui pourront être mobilisées durant les prochains mois. Il a fait le choix de participer à plusieurs événements, au titre desquels, vous pouvez noter notre participation au marché de Cruet, pour lequel nous avons été sollicités à plusieurs reprises par la commune ainsi que par de nombreux exposants et clients. Nous avons accepté et vous pourrez donc retrouver tous vos beaux et bons légumes les premiers jeudis de chaque mois sur ce marché.

Parmi les mobilisations à venir également, il y aura les permanences assurées par les administrateur(ices)s sur les dépôts partenaires qui fermeront durant la période estivale. Ceci afin d'assurer coûte que coûte toutes vos livraisons.

Ce tour d'horizon des manifestations à venir est sans compter les différentes mobilisations historiques auxquelles Terre Solidaire participe annuellement comme la Qu'Ara Bara de Montmélian, etc...

Tenant compte de l'important effort de mobilisation pour assurer notre présence sur ces temps forts, le Conseil Administration a fait le choix, pour cette année, de suspendre les marchés estivaux à Terre Solidaire et je tenais donc à en informer, sans tarder, les adhérents habitués à cette vente hebdomadaire en direct .

Mais n'ayez aucune crainte, nous continuerons à vous proposer des actions « spéciales coulis de tomates » dont certains d'entre vous sont friands. Par ailleurs, vous pouvez noter que Christine D.M. pour la « Ferme de la Curiaz » continuera de vous régaler avec ses bons petits plats cuisinés, chaque premier vendredi du mois, à compter du 4 Juillet à Planaise.

Bonne fin de semaine et bon week-end à tou(te)s.

Laurent P. - Directeur

### Pour un Panier

0,85 kg Petits pois  
1 kg P. de terre nouvelle  
1,6 kg Courgette  
1 pièce Chou pointu  
1 pièce Salade

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

### FRUITS :

Pomme : 1 kg Framboise : 1 barquette

### Courgettes gratinées aux tomates et mozzarella

Préparation : 10 mn - Cuisson : 30 mn

#### Pour 4 personnes

- 3 courgettes moyennes
- 3 tomates bien mûres
- 2 boules de mozzarella (250 g env.)
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic frais
- Origan séché (facultatif)
- Sel et poivre



- Préchauffer votre four à 180°C (th.6).
- Lavez les courgettes et les tomates.
- Coupez les courgettes en deux dans la longueur, puis évidez-les légèrement.
- Tranchez finement les tomates et la mozzarella.
- Disposez les demi-courgettes dans un plat allant au four. Salez et poivrez légèrement l'intérieur.
- Alternez tranches de tomate et de mozzarella sur chaque demi-courgette, en les faisant chevaucher joliment.
- Ajoutez quelques feuilles de basilic et soupoudrez d'un peu d'origan. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Enfourez pour 25 à 30 mn, jusqu'à ce que les courgettes soient tendres et le fromage bien gratiné.
- Servir chaud.

# La Feuille de Chou



## LA CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Début juin à Terre Solidaire. L'accent a été mis sur plusieurs chantiers de récolte. Cette semaine marque d'abord le lancement de la production des courgettes. Charles, aidé de Fernando, s'affairent à cette tâche depuis mardi. Les premiers kilos sont là, les caisses se remplissent. Et on constate que cette tâche est finalement assez complexe. On insiste sur une récolte soignée car la peau des courgettes marque beaucoup si elles ne sont pas mises dans les caisses correctement. De plus, pour garantir la production sur plusieurs semaines d'affilée, on insiste également sur la nécessité de prendre soin du plant et de cueillir seulement les courgettes d'une taille suffisante.

Une deuxième récolte a eu lieu cette semaine, tout aussi minutieuse et gratifiante : la récolte des petits pois. Ils composent le cœur de votre panier cette semaine. Patiemment conduits et désherbés depuis le début du printemps, ils donnent le meilleur d'eux-mêmes cette semaine ! Régalez-vous !

Et puis, nous avons récolté sous serre, les premières pommes de terre de la saison. Nous avons choisi comme primeur la variété « Anaïs » et nous sommes ravis du rendement obtenu. Cette variété, vous le constaterez, présente une grande proportion de gros tubercules. Sur l'ensemble de la serre, nous avons récoltés près de 750 kg, ce qui amène un rendement de 2,5 kg/m<sup>2</sup> (les références habituelles varient de 1 à 4 kg/m<sup>2</sup> pour de la pomme de terre primeur). Grâce à cette belle récolte, nous pensons pouvoir assurer trois livraisons paniers ces prochaines semaines.

Globalement, toutes les cultures de plein champ mises en place depuis début mars, arrivent à maturité en ce début de mois de juin. Nous avons eu un début de printemps doux et arrosé, ce qui garantit une belle qualité gustative des légumes. Dès la semaine prochaine, nous allons planter les prochains plants pour assurer les prochaines récoltes d'automne.



Sylvain C. - Encadrant maraîcher