

La Feuille de Chou



L'ÉDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

« Être, c'est être perçu, paraît-il ». Dans le secteur associatif, ce n'est pas forcément notre point fort. Les plus ancien(ne)s de Terre Solidaire rappellent même souvent, à qui veut l'entendre, que pour vivre heureux, il faut vivre caché. Certes ... ce n'est peut-être pas faux.

Mais il n'est pas tellement question de bonheur dans cet éditto que de « business ». Ça y est : le mot est lâché ! Alors même si ce n'est pas notre point fort, on va faire notre cinéma.

Depuis cette semaine, si vous avez l'occasion de vous promener aux alentours de « Sainte Hélène du Lac » et de « la ferme Chautemps », vous constaterez que Terre Solidaire s'affiche en grand. En deux mètres par un mètre plus exactement. Et ce n'est pas pour le plaisir de se montrer. Non, c'est pour se faire connaître davantage par de futurs partenaires ou potentiels nouveaux adhérents du territoire.



Et puis cette semaine également, c'est la presse qui a mis les projecteurs sur « l'animation Terre Solidaire » de la fin de semaine dernière. Administrateurs et bénévoles ont pédalé à l'occasion du marché de la Combe du vendredi 1^{er} août, sur le fameux vélo mixeur (dont nous vous parlions dans une précédente feuille de chou). Résultat : beaucoup de Gaspachos produits et vendus sur place aux arpenteurs du marché de la Combe (qui bénéficiaient d'une remise sur leur Gaspacho avec quelques coups de pédales pour participer à sa fabrication). Un évènement qui a eu son petit succès entre le passage du tour de France féminin et masculin sur le territoire.

Enfin, je vous annonce que le film réalisé sur Terre Solidaire par Loïc Suchet (et diffusé à deux reprises au cinéma de Montmélian) sera projeté à Chamoux-sur-Gelon le mercredi 1^{er} octobre à 20h ainsi qu'à Saint Pierre d'Albigny le dimanche 19 octobre à 18h. Et tenez-vous bien, le film a même été sélectionné pour le festival "Cinéma et ruralité" de La Biolle ! Il passera le jeudi 13 novembre à 20h30. Un lancement prometteur après sa première projection public il y a quelques semaines seulement.

Pour un Panier

0,4 kg	Oignon rouge
4 pièce	Poivron
0,7 kg	Carotte
1,5 kg	Tomate
1 kg	Courgette

Selon dépôt

Concombre 1 pièce - Haricot vert 0,4 kg

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

PIPERADE

Préparation : 15 mn Cuisson : 25 mn

Pour 4 personnes

- 600 g tomate fraîches
- 680 g poivrons (rouges et verts)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 c. à s. huile d'olive
- 1 c. à c. piment d'Espelette
- Sel et poivre selon goût
- Thym et laurier (optionnel)



Emincez l'oignon et épluchez l'ail. Lavez et découpez les poivrons en lanières, et les tomates en dés ou concassez-les si elles sont très mûres.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail, faites revenir 5 mn jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Incorporez les poivrons et faites-les cuire 10 mn à feu moyen, en remuant régulièrement, pour qu'ils deviennent tendres sans brûler.

Ajoutez les tomates, le piment, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Laissez mijoter à feu doux pendant 10 à 15 mn, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement et que les légumes soient fondants.

Goûtez et ajustez l'assaisonnement. Ajouter une pincée de sucre si la sauce est trop acide.

Servir chaud, accompagné de riz blanc ou pommes de terre sautées.

La Feuille de Chou

Alors, si je résume :

- Pour la publicité sur Terre Solidaire, c'est fait.
- Concernant l'image de l'association dans la presse internationale, c'est bon.
- Et sa reconnaissance par le 7^{ème} art, c'est réussi.

On est tranquille pour un moment et vous aussi.

Epilogue : on ne peut pas rester caché en attendant « les jours heureux ».

Bonne fin de semaine !

Laurent P. - Directeur

CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chers adhérents, adhérentes,

Cette semaine, nous voulions faire un point sur la mise en culture de la parcelle de Ste Hélène du Lac, suite à l'installation de la clôture et du système d'irrigation débuté ce printemps. Après plusieurs semaines de plantations intenses, en ce début de mois, la parcelle d'un peu plus d'un hectare est quasiment totalement plantée.

Cette saison, nous avons fait le choix d'implanter les cultures d'automne et d'hiver car avec un forage performant et une nappe phréatique profonde, l'irrigation de la parcelle est sécurisée.

Ainsi, près de cinquante planches de légumes occupent la parcelle, au premier rang desquels une multitude de choux, dont les choux de Bruxelles, qui ont fait leur réapparition dans notre plan de culture. Les betteraves et céleris rave, ainsi que les navets violets et des carottes d'hiver sont également présents.

Nous avons aussi implanté deux cultures d'été : les courgettes (dont la récolte a débuté il y a quinze jours) et les haricots coco. Nous verrons dans quelques semaines, comment ces légumes réagissent à cette nouvelle terre qui était une zone de taillis dense auparavant et qui comporte encore beaucoup de résidus ligneux.



ALTISE

Vous vous en doutez, les ravageurs de cultures n'ont pas eu de mal à trouver cette nouvelle parcelle : altises, vers gris (chenilles de noctuelle) et piérides du chou occupent les lieux. Espérons que les auxiliaires de cultures ne tardent pas trop. Nous vous tiendrons au courant, en fin de saison, de la productivité de la parcelle.

Bonne fin de semaine à vous,



CHENILLE DE NOCTUELLE

Sylvain C. - Encadrant maraîcher.