

# La Feuille de Chou



## L'ÉDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

En ce milieu du mois d'août, il faut penser à préparer la rentrée. Et quoi de mieux pour cela que de réviser ses classiques. Les deux prochaines feuilles de chou seront consacrées en partie à un brin d'histoire.

« Nous sommes dans les années 90, on ne parle pas encore de développement durable. Des personnes ont besoin de travail, des consommateurs en ont assez de mal manger, des terrains sont laissés en friche, les agriculteurs se paupérisent, des citoyen(ne)s ont envie de pratiquer une solidarité active, respectueuse de l'autre... tout le contraire de la charité. Un homme, Jean-Guy Henckel, mouline tous ces éléments dans sa tête, jusqu'à ce qu'il en sorte une idée. Trouver des terrains aptes à favoriser une « agriculture bio ». Sur ces terrains, accueillir et accompagner des femmes et des hommes éloignés de l'emploi... grâce à des contrats aidés.



Jean-Guy Henckel

Il est ensuite question « de faire alliance avec des consommateurs, d'accord pour payer une adhésion mensuelle, ou trimestrielle, et, en contrepartie recevoir un panier de légumes bio... sans savoir vraiment ce qu'il y aura dans le panier ». Ces paniers seront livrés « dans des points de dépôt, grâce, là aussi, à la mobilisation de citoyens ou d'associations... Le début d'un cercle d'échanges vertueux.

En 1991, avec le soutien de l'association Julienne Javel, Jean-Guy Henckel crée le premier « Jardin de Cocagne », à Chalezeule, un village près de Besançon (éd. Factuel info).

Et voilà le projet lancé (on continue de vous en parler dans la prochaine feuille de chou).

Laurent P. - Directeur

## Pour un Grand Panier

1	pièce	Chou lisse
3	pièce	Poivron
1,5	kg	Tomate
2	pièce	Concombre
3	kg	Courgette
0,45	kg	Oignon rouge long
0,3	kg	Tomate cerise

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

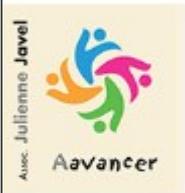
## Cake aux courgettes et au chèvre

Cuisson : 45 mn

Pour 4 personnes

- 2 petites courgettes
- 2 tomates confites
- 150 g de fromage de chèvre demi-sec
- 100 g de gruyère râpé
- 180 g de farine
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 10 g de beurre
- 3 cl d'huile d'olive
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 branches de thym

- 1 - Préchauffer le four à 180 °C
- 2 - Laver les courgettes. Couper une dizaine de tranches fines et détailler le reste en petits dés. Réservez les tranches et poêler les dés dans un fond d'huile d'olive 10 mn env. avec le thym effeuillé.
- 3 - Tailler les tomates confites en petits dés.
- 4 - Dans un saladier mélanger la farine et la levure. Ajouter les œufs et le lait. Mélanger pour obtenir une préparation homogène.
- 5 - Ajouter le gruyère râpé, le fromage de chèvre coupé en dés, les courgettes poêlées et les dés de tomates confites. Mélanger à nouveau.
- 6 - Beurrer le moule à cake. Verser la préparation dans le moule.
- 7 - Déposer au-dessus les tranches de courgettes crues et enfourner pendant 45 mn.
- 8 - A la sortie du four, laisser refroidir puis démouler.





# La Feuille de Chou

## CHRONIQUE DES JARDINIERS :



Chers adhérents, adhérentes,

La gestion de la ressource hydrique devient de plus en plus complexe. Le légume est une enveloppe que l'on remplit d'eau afin que la vacuole soit turgescente, un petit rappel de nos cours de biologie de 3<sup>ème</sup>.

Je ne vais pas me lancer dans un sujet que je ne maîtrise pas, rassurez-vous. Je vais vous expliquer de quelle manière nous avons utilisé la ressource hydrique. Tout d'abord, le morcellement parcellaire qui nous fait tant faire de kilomètres, nous a sauvé la mise. Le stock d'eau disponible en début de saison à Terre Solidaire nous a permis de mettre en place l'essentiel des oignons et échalotes de garde. Leur besoin hydrique peut être comblé avec la poche souple d'une capacité de 500 m<sup>3</sup>. Les carottes, les petits pois et les cultures sous serre ont également été arrosés avec celle-ci.

Puis, nous avons subi une fuite massive sur une canalisation qui a vidé quasiment la poche d'eau. Pour rappel, cette eau vient du forage. Cet évènement fâcheux est survenu à un moment où les cultures en place avaient moins besoin d'arrosage.

Devant l'impossibilité d'arroser sur Planaise, nous avons mis en culture la parcelle de Chautemps. Nous l'avons irriguée avec l'eau mise à disposition par Véolia. Afin de gérer au mieux cette ressource, un pluviomètre a été installé pour nous aider à contrôler le volume de nos apports hydriques. La nature du sol de cette parcelle et le fait qu'elle soit entourée d'arbres, ont considérablement diminué le besoin d'eau. Le paillage plastique que nous utilisons contribue également à garder le sol humide plus longtemps, car le vent ne vient pas assécher le sol tout de suite.

Le morcellement parcellaire s'étend jusqu'à la commune de Ste Hélène du Lac. Cette parcelle, que votre engagement nous a permis d'acquérir, dispose d'une nappe phréatique très conséquente. Le forage réalisé sur ce terrain possède un débit de 15 m<sup>3</sup> environ par heure, ce qui nous permet de faire fonctionner environ 13 asperseurs en même temps. Afin que vous puissiez vous rendre compte de quoi il s'agit, au début de ma carrière d'encadrant maraîcher, on ne pouvait faire tourner que 4 asperseurs à la fois. La parcelle de Ste Hélène du Lac est bientôt toute plantée. La semaine prochaine nous finirons de la mettre en culture. L'eau coule à profusion, mais nous sommes également conscients que cette ressource doit être préservée. Donc, les cycles d'arrosage sont d'une heure au maximum, nous essayons de privilégier l'irrigation avant 10 heures du matin, de préférence, moment où le vent n'est pas encore installé.

Pour une meilleure gestion de la ressource, quand cela est possible, nous utilisons le goutte à goutte.

Avec le réchauffement climatique et les épisodes de canicule, les acariens prolifèrent, et en Bio, le seul moyen de lutte c'est le bassinage. C'est-à-dire arroser par aspersion les cultures dont l'irrigation fait partie des moyens de lutte contre les ravageurs.

Le morcellement parcellaire, et les différentes sources d'approvisionnement en eau, nous permet d'économiser la ressource et de répartir les cultures en fonction des différents aléas que nous rencontrons. Ce faisant, nous évitons le problème de voisinage et le syndicat des eaux de Chamoux sur Gelon ne vient plus nous demander de réduire notre consommation.

L'été, particulièrement chaud et sec, que nous connaissons, a hâté la maturité du raisin. Donc, la semaine prochaine, les vendanges vont commencer pour nous, avec la récolte manuelle du Chardonnay. Il nous reste donc la fin de semaine pour terminer de planter les 200 plaques de navet, les 15 de fenouil et les 10 de chou Pet Saï.

Courage, les vendanges sont au bout de la semaine.

Rodrigue L. - Encadrant maraîcher.