

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Toute l'équipe de Terre Solidaire vous souhaite ses meilleures vœux 2026.

En ce début d'année, je souhaite vous partager quelques chiffres de l'année qui vient de s'écouler. En 2025, ce sont environ 12 000 paniers adhérents qui ont été livrés ainsi que 1 400 paniers solidaires et 500 paniers de légumes distribués aux entreprises. Total approximatif : 14 000 paniers de légumes biologiques.

A cela, s'ajoute les livraisons auprès de nos magasins partenaires, qui touchent, nous pensons, environ 5 000 personnes sur le territoire. A cela, s'ajoutent encore des dizaines d'ateliers de cuisine, des visites de ferme avec les enfants des écoles, des journées de sensibilisation à une alimentation saine et locale pour tous, etc...

Terre Solidaire est donc bien un acteur majeur de l'alimentation saine et durable sur le territoire et ce, en grande partie, grâce à vous.

Alors, avec tout cela, on pourrait se poser la question de savoir si nous sommes riches. Et bien, pas vraiment, parce que, jusqu'à preuve du contraire, le maraîchage, comme de nombreux métiers essentiels au vivre ensemble, ce n'est pas vraiment rémunérateur.

En revanche, comme ces nombreux autres métiers également, pour réaliser ce que nous avons réalisé, il a fallu être engagé, volontaire, mobilisé, solidaire et généreux.

Alors, riches, oui nous le sommes, de toutes ces belles valeurs que l'on partage et que l'on défend grâce à vous.

Je vous souhaite une année pleine d'engagement pour ce en quoi vous croyez.

Laurent P. - Directeur.

Pour un Panier

1	kg	Céleri rave
1	kg	Chou lisse
0,5	kg	Oignon rouge
0,5	kg	Radis noir

Selon dépôt :

Chicorée rouge : 0,6 kg

Chicorée pain de sucre : 1 pièce

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme : 1 kg - Poire : 1 kg

Pickles d'oignons rouge

Préparation : 10 mn Cuisson : 2 mn

- 1 oignon rouge
- 50 g de vinaigre de cidre
- 50 g de vinaigre blanc
- 100 g d'eau
- 1 c. à s. sucre de canne (ou cassonade)
- 1 c. à c. de sel
- Aromates secs au choix : étoile d'anis badiane, poivre en grains, chili, etc ...
- Peler l'oignon et couper en lamelles très fines, à l'aide d'une mandoline par exemple.
- Déposer les lamelles dans un bocal propre, puis ajouter les aromates souhaités (ex : piments séchés, baies rouges, poivre de Sichuan).
- Faire chauffer dans une casserole les vinaigres, le sel et le sucre jusqu'à dissolution. Ajouter alors l'eau froide.
- Verser sur les oignons, presque jusqu'à ras-bord du bocal.
- Fermer et faire reposer, éventuellement au frais, au moins pendant quelques heures ... et même de nombreux jours !



CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

En ce début janvier, je vous adresse mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année et je profite du tout début d'année pour vous remercier de votre engagement à nos côtés, que ce soit en soutenant chaque semaine notre système panier ou grâce à vos dons. Il est rassurant, il me semble, de voir que Terre Solidaire est là en 2026, campée sur des valeurs humaines fortes, alors que, dans le même temps, nous vivons dans un monde où la loi du plus fort s'impose de toute part, bien loin de considérations environnementales et sociales.

Pour les adhérents qui nous rejoignent, sachez qu'un panier d'hiver se compose de légumes d'hiver produits à Terre Solidaire. Vous trouverez souvent choux, poireaux et navets en cette période : un trio qui nous permet généralement de passer l'hiver assez sereinement mais qui peut s'avérer redondant à vos yeux. Nous en avons conscience, mais nous faisons le choix de composer des paniers à partir de légumes produits sur place, avec le risque que cela comporte si la production échoue. Les carottes, par exemple, en fin d'année dernière ont été difficiles à produire : nous n'avons hélas pas de stocks pour les prochains paniers à venir.

Vous trouverez, par contre, prochainement des pommes de terre, que nous achetons à l'extérieur. En effet, nous avons décidé, depuis quelques années de ne plus faire pousser de pommes de terre de conservation (par le passé, nous produisions 8 à 10 tonnes par an). Les temps de traitement (notamment contre les doryphores en été), puis de récolte en septembre, associés à deux années consécutives de production insatisfaisante, nous ont décidé à suspendre cette culture. De plus, la production de pomme de terre en grand volume nécessitait des capacités de stockage que nous n'avons plus. Nous gardons, en revanche, la culture des pommes de terre primeur sous serre.

Et puis, en ce début d'année, nous avons débuté comme à l'accoutumée notre «sport d'hiver» comprenez le tirage de bois de vigne (autrement appelé déblottage), qui nous fournira du travail jusqu'au mois de mars. Merci beaucoup aux viticulteurs partenaires qui nous font confiance pour l'année à venir!

Bonne fin de semaine à vous.

Sylvain C. - Encadrant Maraîcher.