

La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine je vais laisser la parole à la Carrière de Cruet qui nous a contacté il y a quelques semaines pour envisager une livraison de certains de leurs produits en synergie avec nous. Une initiative qui s'inscrit pleinement dans les raisons d'être des orientations du Tiers Lieu la Popote de Terre Solidaire, en particulier : soutenir les dynamiques collaboratives entre maraîchers bio et locaux sur le territoire afin de promouvoir une alimentation saine et locale pour tou(te)s. Je suis sûr que leurs produits sauront séduire les papilles de nos adhérents du dépôt de Cruet.

Laurent P. - Directeur.

« Fruit de la rencontre d'un maraîcher et d'une cuisinière, est née la Carrière de Cruet. Nous travaillons nos terres en agriculture biologique depuis 2022, afin de produire des aliments sains et goûteux. Soucieux de préserver notre planète, nous produisons sans intrants ni plastique, et commercialisons le plus localement possible. Nous produisons notre blé, dont la farine sert à faire le pain. Notre bois pour la cuisson du pain vient de la ferme. Nous produisons blé et maïs pour nourrir nos poules.

En synergie avec la distribution de paniers de Terre Solidaire du vendredi après-midi au Domaine Tiollier, nous vous proposons nos produits sur commande : pain cuit au feu de bois, farine de blé, farine de maïs, œufs, chips, lactofermentations. Il vous suffit de commander sur ce site internet jusqu'au jeudi à 20h :



<https://boutique.ouvretaferme.org/la-carriere-de-cruet-a-l-idylle>

Et de venir chercher votre commande en même temps que votre panier de légumes de Terre Solidaire.

Vous recevrez ensuite une facture par mois. Le paiement se fera alors par virement ou par chèque.

En vous souhaitant une bonne dégustation :-)



Catherine et Jean-Noël - GAEC la Carrière de Cruet

358 route de la Carrière - 73800 Cruet

☎ 06 01 99 08 65 - 06 74 04 54 77

<https://www.facebook.com/Lacarrieredecruet>

Pour un Panier

0,6 kg	Oignon rouge
1 kg	Poireau
1 kg	Céleri rave
0,85 kg	Navet violet
0,3 kg	Radis noir

Selon dépôt :

Chou chinois : 0,5 kg - Ciboule : 1 botte

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme ou poire : 1 kg - Orange : 1 kg

Crème de navets et poireaux

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn - Cuisson : 40 mn

- ◆ 300 g de poireaux
- ◆ 200 g d'oignons
- ◆ 340 g de navets
- ◆ 3 tasses de bouillon de poulet
- ◆ 1 c. à s. de beurre
- ◆ 1 c. à s. d'huile
- ◆ 3/4 d'une tasse de lait
- ◆ Sel, poivre



Hacher finement les poireaux et les oignons. Eplucher et couper les navets en morceaux d'1 cm env.

Chauffer le beurre et l'huile dans une casserole. Ajouter les poireaux et les oignons, couvrir et cuire à feu doux 10 min. environ jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajouter les navets et le bouillon. Saler et poivrer. Faire mijoter à couvert pendant 30 min. environ, jusqu'à ce que les navets soient tendres.

Réduire la soupe en purée au mélangeur. Ajouter le lait et remuer.

Servir.



CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chers adhérents, chères adhérentes,

Lors de notre dernière enquête de satisfaction, vous étiez plus de 90% satisfaits de la qualité et de la quantité des paniers livrés chaque semaine. Pourtant, plusieurs d'entre vous nous signalent, depuis peu, quelques soucis de qualité des légumes. Nous en prenons note et vous apportons quelques mots d'explication.

Les mois de février et mars sont des mois critiques pour la composition des paniers car les nouveaux légumes de la saison 2026 ne sont pas encore là, et nous composons les paniers hebdomadaires uniquement en fonction de notre stock de légumes d'hiver disponible. A l'exception des pommes de terre, nous n'achetons pas de légumes à l'extérieur. C'est donc sur ces légumes dits de conservation que vous pourrez noter au fur et à mesure des semaines des défauts de qualité.

En effet, la conservation des légumes est mauvaise cette année (patates douces, betteraves, courges). Les légumes commencent à s'abîmer plus tôt qu'habituellement. Et malgré les efforts et le temps passé à les trier, vous aurez quelques légumes moches, qu'il faudra préparer un peu plus longtemps avant de les cuisiner.

De plus, nous manquons de diversité à cette période, c'est pour cela que vous pourrez avoir une impression de répétition dans vos paniers.

Rien de plus normal en fait, car nous sommes en Savoie et la période hivernale est longue. Mais notre plan de culture est particulièrement généreux dès les beaux jours retrouvés...

Vous soutenez une noble cause, une agriculture locale et bio, ainsi qu'une structure d'insertion qui, sans vous, n'existerait pas. Alors mea culpa pour ces déboires rencontrés. Notre rigueur est intacte et le printemps et l'été ne sont pas si loin... Rodrigue a d'ailleurs sélectionné un nouveau légume inédit à découvrir. Je garde un peu le mystère...

Bonne fin de semaine à vous,

Sylvain C. - Encadrant maraîcher.