

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Avec les beaux jours l'investissement des administrateur(trice)s et bénévoles sur l'extérieur reprend bon train.

A la manœuvre de plusieurs chantiers, Gabriel D. a déposé, avec Yves P., plusieurs nichoirs pour favoriser la nidification de différents passereaux, rapaces et autres oiseaux, au premier rang desquels, la mésange charbonnière bien-sûr, mais aussi le torcol fourmilier, ou encore des rapaces nocturnes pour lutter efficacement et naturellement contre les petits rongeurs de l'exploitation.

Toujours aux commandes, Gabriel D. a délimité, avec Denis D., la zone d'épandage de notre système d'assainissement. Une clôture en bois protège désormais la zone de toutes « intrusions » de véhicules à moteurs. En perspective, sécuriser cette zone et redonner accès aux engins agricoles à un petit chemin parallèle.



Encore lui, allez-vous me dire ! Gabriel D., seul cette fois ci, s'est occupé de l'entretien de la haie arbustive qui délimite une bonne partie de l'exploitation. Un travail difficile et minutieux qui consiste à extraire les espèces végétales invasives et à replanter des espèces locales plus appropriées.

Le risque de mon éditto, j'en ai bien conscience, est d'oublier les nombreuses contributions des autres administrateur(trice)s et bénévoles, de ces dernières semaines. Et notamment, Alain P. qui nous apporte son soutien sur le suivi électrique de nos installations. En bref, merci à toutes et tous nos administrateur(trice)s et bénévoles pour leur soutien printanier.

N'hésitez pas à les rejoindre cher(e)s adhérent(e)s ... vous serez bien accueilli(e)s !

Laurent P. - Directeur.

Pour un Panier

1 kg	Patate douce
0,25 kg	Mâche
0,8 kg	Navet nouveau
0,6 kg	Oignon rouge
0,3 kg	Chou rave

Selon dépôt :

Épinard : 0,75 kg
Pomme de terre : 1,3 kg

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Kiwi 0,75 kg - Orange : 1 kg

Gratin de navet sauce béchamel

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn - Cuisson : 30 mn

- 1 kg navets
- 100 g lardons
- 50 cl de lait
- Gruyère râpé
- 3 c. à s. de farine
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 filet d'huile
- Sel et poivre



- Eplucher les navets, les couper en cubes, les cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 min., égoutter.
- Préparer une béchamel très épaisse avec l'huile, la farine, le lait, du sel, du poivre et la muscade. Ajouter le fromage, remuer.
- Ajouter les navets, les lardons revenus à sec, mélanger. Mettre dans un plat à four et faire gratiner 20 min environ à 180 °C (Th. 6).



CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Les températures, que nous avons en ce moment, ressemblent à celles du mois d'avril.

La végétation continue la sortie de sa douce léthargie. Ce réveil signifie que le tirage de bois de vigne est entré dans son dernier mois. En effet, les bourgeons commencent à s'attendrir pour laisser s'épanouir les premières feuilles. Les grappes sont encore embryonnaires et c'est là que se trouve le danger, car si le bourgeon est cassé, la conséquence immédiate est une baisse de la potentielle récolte.

Le débourrage précoce, expose nos partenaires viticulteurs, à de très forts risques de gelées printanières. Au risque de gâcher la fête, il serait bon que le froid revienne un peu, surtout la nuit, car les gelées ralentiront l'émancipation des bourgeons.

Le téléphone n'arrête pas de sonner en ce moment, tous s'impatientent, la fin du tirage de bois se rapproche et donc personne ne veut être oublié. Ils arrivent même à oublier que nous ne sommes que le 5 mars.

L'adage populaire qui louait la taille de mars, est bel et bien rangé au cimetière du réchauffement climatique. Il va nous falloir, également, nous adapter au réveil précoce de la végétation en commençant le tirage de bois plus tôt dans la saison et en favorisant la présence de tous les salariés. Car ce qui fait la force de l'équipe de Terre Solidaire, c'est le nombre, malgré de très bonnes individualités dans l'équipe, le volume fournit n'est pas toujours suffisant.

Tenez bon, le tirage se termine bientôt.

Rodrigue L. - Encadrant maraîcher.

