

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Je vous espère un bel été. De retour de congés, je me dois avant tout, de rendre à César ce qui appartient à César et, plus particulièrement, de rendre à Cécile Granjon la « maternité » de l'édito du 17 juillet dernier.

En effet, une coquille s'est glissée dans le précieux document et je dois avouer que je ne suis pas l'auteur de ces lignes. C'est bien Cécile G. qui l'a rédigé, à juste titre, puisqu'elle a accompagné de près (avec les autres bénévoles du groupe communication) la refonte du logo de Terre Solidaire en partenariat avec l'ENAAI, ses étudiant(e)s et Laura Righetto.

Ceci étant dit, j'espère que vous apprécierez le graphisme de notre nouveau logo car c'est aussi le vôtre.

Pour le reste et, parmi les nombreuses nouvelles du Jardin, je voudrais m'arrêter sur l'embauche récente de Marie-Ange S.

Le contexte : nous sommes partenaires de France Active (FA). FA a pour objet de contribuer au développement de l'insertion par l'économie sociale et solidaire. A cette fin, FA propose une offre globale en fonction des différentes phases d'un projet pour répondre, au mieux, aux besoins spécifiques des entrepreneurs. Parmi cette offre, le « Pacte Émergence » est une offre forte et innovante de FA qui permet aux entrepreneurs de tester, d'expérimenter, d'affiner leur projet. Au regard de la qualité de son projet, Marie-Ange a été sélectionnée pour bénéficier de la « Prime Émergence » ainsi que du soutien de Nimis Fondation.

Son projet : l'hortithérapie. C'est une pratique de plus en plus reconnue mais qui peine à éclore sur certains territoires plus ruraux. Parfois exercée auprès des personnes avec plus de moyens, Marie-Ange ambitionne de la faire connaître, et faire valoir une approche plus sociale, moins pratiquée par ailleurs. Pour cela, elle devra construire un modèle économique sûrement mixte, entre soutien et participation, des bénéficiaires.

Dans ce cadre, Terre Solidaire est financée par le « Pacte Émergence » en qualité de structure porteuse du projet pour l'embauche de Marie-Ange.

Elle vous en dira plus prochainement.

Par vos adhésions et abonnements à l'association, c'est aussi ce type d'initiative que vous soutenez.

Bonne fin de semaine.

Laurent P. - Directeur

Pour un Panier

1	pièce	Chou rond
0,2	kg	Ail
2	kg	Courgette
2	pièce	Concombre
2	kg	Tomate

Selon dépôt :

Aubergine : 0,6 kg ou

Tomate cerise : 0,2 kg

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Tajine de courgettes à la tomate

Préparation : 15 mn - Cuisson : 45 mn

Pour 4 personnes

- ◆ 1,5 kg de courgettes
- ◆ 3/4 litre d'eau
- ◆ 2 gousses d'ail écrasées
- ◆ 3 c. à s. d'huile d'olive
- ◆ 2 c. à s. de concentré de tomate
- ◆ 1 bouquet de feuilles de coriandre
- ◆ 1/2 c. à c. de cumin
- ◆ 1 citron
- ◆ Sel et poivre



- Dans un récipient, faire bouillir pendant 15 min. : eau, ail, huile, concentré de tomate, coriandre et cumin. Saler et poivrer.

- Laver les courgettes, les couper en gros morceaux sans les peler. Les verser dans le liquide bouillant. Laisser cuire 35 mn. Égoutter.

- Disposer les courgettes sur un plat de service chaud. Arroser d'un peu de sauce et de jus de citron.

- Servir le tajine aux courgettes chaud parsemé de feuille de coriandre.

Vous pouvez compléter avec des patates douces, des raisins secs, des abricots secs, ou des pois chiches pour une touche sucrée-salée.



CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

En ce mois de juillet, la problématique de l'eau s'est invitée logiquement au cœur de nos préoccupations. Nous sommes soumis à une restriction d'usage de l'eau (vigilance jaune depuis fin juin) ce qui signifie que l'irrigation des cultures par aspersion est interdite entre 9 h et 20 h (à l'exception des jeunes plantations de moins de 15 jours). Les besoins journaliers en eau dépassent la capacité du forage ce qui fait que la citerne souple destinée à faire tampon ne parvient plus à se remplir correctement. Heureusement, d'autres parcelles satellites (pourvues d'un système d'irrigation différent) réduisent considérablement notre vulnérabilité à la sécheresse. En effet, si toutes les plantations actuelles devaient se faire sur Planaise, nous serions dans l'incapacité de les irriguer correctement et nous subirions de lourdes pertes. Les parcelles de Montmélian et Sainte-Hélène-du Lac notamment sont, dans ce contexte, d'un grand secours : nous y avons planté, jusqu'à présent, tous les prochains légumes d'hiver : courges, choux, cardons, poireaux et céleris-raves.

Dans les serres de Planaise, les légumes d'été, eux, produisent à plein : profitez, pendant ces quelques semaines, de cette profusion. Car les légumes d'été ont ceci de particulier, qu'au pic de production succède souvent une chute importante des rendements. Au fur et à mesure de l'avancement de la saison, les fruits qui arrivent à maturité sont de plus en plus petits, les plus gros ayant déjà été récoltés en début de cycle. De plus, plusieurs ravageurs sévissent sous serre. Leurs attaques semblent être plus précoces et plus importantes. Nous subissons depuis ces quinze derniers jours deux attaques sur nos belles tomates :

- Attaque n° 1 : Punaies vertes qui piquent l'épiderme des tomates, occasionnant une décoloration jaune et un durcissement de la peau. Extrêmement préjudiciable pour la commercialisation.
- Attaque n° 2 : Noctuelle des tomates : la chenille de ce papillon ne se contente pas d'attaquer une seule tomate, mais bien souvent tout un bouquet entier : les tomates pourrissent sur pieds.

Le préjudice est important pour nous car ces attaques se sont concentrées dans la serre n° 11 sur les tous premiers bouquets, alors que la récolte venait à peine de commencer. Mais en agriculture bio, les moyens de lutte sont très limités.

Nous risquons d'avoir beaucoup de tomates déclassées dans les prochains jours, nous vous tiendrons informés prochainement des quantités disponibles pour les coulis.

Bonne fin de semaine à vous.

Sylvain C. - Encadrant maraîcher.