



La Feuille de Chou



L'EDITO :

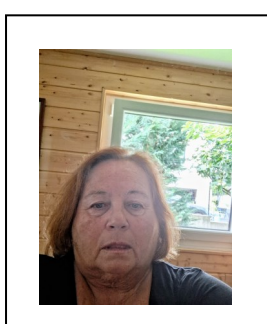
Chères adhérentes, chers adhérents,

Comme annoncé dans la feuille de chou du 22 mai 2026, un nouveau Bureau a été élu par le Conseil d'Administration de Terre Solidaire.

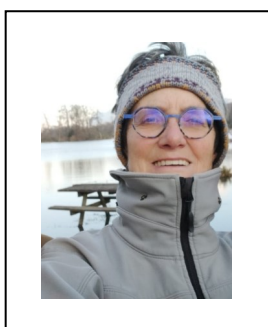
Il est constitué des quatre personnes suivantes :



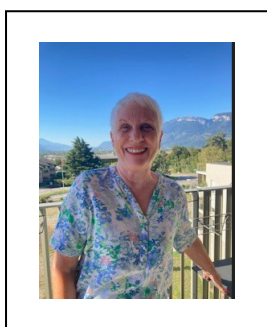
Denis Jongmans
Président



Maguy Faguer
Trésorière



Marielle Chaland
Secrétaire



Josette Sibert
Responsable La Popote

Le bureau se réunit mensuellement (en décalage de 15 jours par rapport aux réunions du CA). Le directeur de l'association (Laurent Pachod) est invité à toutes les réunions de Bureau.

En ce début d'année scolaire, nous (les membres du Conseil d'Administration) souhaiterions vous rencontrer de façon conviviale pour nous présenter et évoquer l'évolution de notre association. Cette rencontre pourra être l'occasion de discuter avec vous, un verre à la main, des projets en cours d'élaboration pour les années à venir.

Dans cette perspective, nous vous invitons à un **apéro-rencontre** à Carmintran le **vendredi 2 octobre de 17h30 à 19h30**.

Cette invitation s'adresse à tous les adhérents et adhérentes. Que vous passiez prendre votre panier ce vendredi ou que vous fassiez le déplacement pour cet évènement, nous nous réjouissons de vous rencontrer à cette occasion.

Les membres du Conseil d'Administration de Terre Solidaire.

Pour un Panier

0,35 kg	Echalote
1 kg	Haricot
0,65 kg	Navet nouveau
0,65 kg	ou Aubergine
0,65 kg	ou Courgette

Selon dépôt :

Tomate 0.60 kg ou Tomate cerise 0.30 kg

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme : 1 kg - Poire : 0,85 kg

Haricots verts braisés à la fondue de tomates

Préparation : 35 mn

- 800 g d' haricots verts frais
- 3 c à soupe d'huile d'olives
- 1 échalote épluchée et ciselée
- 800 g d' haricots verts frais
- 600 g tomates (bien mûres)
- 1 à 2 gousses d'ail épluchées
- 1 tablette de bouillon de légumes
- sel et poivre du moulin

Éplucher les 2 tomates (en les plongeant dans l'eau chaude si besoin) et découper la pulpe en tranches de 3 ou 4 mm .

Dans un faitout, faire cuire les haricots verts frais dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Les égoutter dans une passoire.

Faire chauffer 2 c à soupe d'huile d'olives dans une poêle et faire revenir les 800 g d'haricots verts cuits en les retournant régulièrement. Réserver.

Rajouter 1 c à soupe d'huile d'olives dans la poêle et faire dorer 1 échalote ciselée. Puis, rajouter les tranches de pulpe de tomates + 1 à 2 gousses d'ail pressées et les faire revenir.

Faire dissoudre dans cette fondue 1 tablette de bouillon + 2-3 tours de poivre du moulin. Bien mélanger et faire mijoter pendant 8 à 10 minutes.

Rajouter les haricots réservés, bien les mélanger à la fondue de tomates et laisser mijoter à couvert pendant quelques minutes, en mélangeant régulièrement. Goûter et rectifier si besoin.



CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Vous avez été plusieurs à nous témoigner votre satisfaction après avoir cuisiné les haricots du panier de la semaine dernière. Je voulais vous en remercier au nom de toute l'équipe de maraîchers qui œuvre chaque semaine pour assurer une production la plus qualitative possible.

Et ce n'est pas chose aisée. Pour les haricots, nous avons déjà semé une série début juin, en plein champs, qui n'a pas du tout produit, à cause des conditions climatiques extrêmes. Les plants ne se sont pas développés, et les haricots ont périés sur les plants. Nous avons tenté un deuxième semis vers le 10 juillet sur la parcelle de Ste Hélène. C'est ceux que vous consommez actuellement.

Ainsi, cette semaine, entre deux chantiers vendange, nous sommes parvenus à faire une deuxième récolte pour les paniers de ce vendredi. Une très bonne nouvelle, car nous subissons encore l'impact des fortes chaleurs et des insectes ravageurs qui ont considérablement pénalisé le rendement des légumes d'été. Cela complexifie fortement la composition des paniers en ce moment.

Vous nous avez posé plusieurs questions auxquelles je vous apporte quelques éléments de réponses :

- La récolte des haricots n'est pas mécanisée. Elle se fait uniquement à la main. A titre d'information, le rendement de récolte est compris entre 8 et 10 kg / h. C'est donc la main-d'œuvre disponible et le savoir-faire de certains salariés qui permet de récolter un volume de haricots suffisant pour fournir tous les paniers.
- Oui la production de légumes de Terre Solidaire est entièrement bio, tout au long de l'année. Nous sommes labellisés par un organisme certificateur indépendant et contrôlés au moins une fois par an.
- Enfin, les plants et les graines que nous utilisons sont très souvent issus de semence F1 (comprenez graines sélectionnées sur une multitude de critères : qualité gustative, résistance aux maladies, potentiel de récolte, précocité, qualité de la récolte...) Mais les graines de haricot font exception, ce ne sont pas des semences F1.

Il nous reste encore à mener beaucoup de plantations pour assurer la production d'automne et d'hiver. Fin d'année, nous nous lancerons dans la plantation de fraises sous serre. Un défi ? Non pas vraiment (il y a eu, dans un passé lointain, des fraises à Terre Solidaire) mais plutôt une nécessité de dégager d'autres ressources financières, dans un contexte économique difficile, la fraise étant une culture bien valorisée en bio. Dans quelques semaines, vous serez amené à vous exprimer via un petit questionnaire sur votre souhait, ou pas, d'acheter, en plus de vos paniers de légumes, une barquette de fraises produites à Terre So', lorsque la récolte sera, on l'espère, au rendez-vous.

Si l'essai est concluant, et si vous plébiscitez cette production, nous renouvelerons l'année suivante. Dans une autre feuille de chou, nous vous apporterons plus de détails sur cette plantation.

Bonne fin de semaine à vous,

Sylvain C., Encadrant-maraîcher