

La Feuille de Chou



L'ÉDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

S'il est des sujets qui sont la préoccupation permanente des jardiniers, des salariés, du directeur et du conseil d'administration à Terre Solidaire, c'est bien aussi celui de l'entretien du matériel.

C'est un domaine qui regroupe beaucoup de thématiques qui nous sont chères, parce qu'importantes, dans le travail collectif d'une entreprise et du maraîchage en particulier : avoir de bonnes conditions de travail avec à disposition des outils en bon état et efficaces, que l'on sait où trouver, et où ranger et dont chacune et chacun prend également soin avec le souci de les garder longtemps pour ménager les finances de la structure mais aussi par respect de l'ensemble des collègues et par souci de durabilité écologique.

Mais où est-ce que je veux en venir avec toutes ces considérations ... ?

Eh bien j'y viens ! Parmi ces outils indispensables, il y a les grosses brouettes en fer servant à transporter les caisses de légumes fraîchement cueillis dans les champs aux véhicules ou aux endroits de stockage ou de répartition.

Et certaines de ces brouettes étaient cassées, inutilisables et avaient besoin d'être réparées, soudées plus exactement, à moindre coût plutôt que d'être remplacées. Et c'est un travail qui nécessite des compétences en ... soudure à l'arc.

Nous avons donc fait un appel pour trouver la perle rare et nous l'avons trouvée en la personne de Pierre Gallet.

Alors je vous raconte un peu qui est Pierre que peut être certaines ou certains d'entre vous connaissent.

Pierre est un producteur - paysan à la retraite, passionné par la traction animale, le cheval en particulier (un livre collectif à ce sujet, auquel Pierre participe, est en préparation et devrait sortir d'édition début 2027, qu'on se le dise !!).

Et il est aussi très impliqué dans l'association Terre de Liens. Son exploitation était à Challes les Eaux et comme beaucoup de paysans il savait et sait tout faire pour entretenir, réparer, et créer son matériel.

Pierre a donc accepté « naturellement » de venir bénévolement à Terre Solidaire souder des brouettes cassées fin septembre dernier. Travail pas simple qui nécessite adresse, savoir-faire et créativité, mais mené de main de maître - bien que Pierre, modeste, tienne à ce qu'il soit noté qu'il était à la limite de ses compétences !!

Pour un Panier

1,3 kg	Patate douce
0,25 kg	Échalote
0,23 kg	Mesclun
1 pièce	Courge ou Potimarron

Selon dépôt :

+ 1 légume différent selon le dépôt

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme : 1 kg - Raisin : 0,85 kg

GRATIN DAUPHINOIS AVEC DES PATATES DOUCES

Préparation : 30 mn Cuisson : 45 mn

Pour 6 personnes

- ◆ 150 g de beurre
- ◆ 80 cl de lait
- ◆ 800 g de patates douces
- ◆ 60 cl de crème liquide
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ Sel et poivre



- Éplucher les patates, les couper en tranches fines.
- Les déposer dans une sauteuse, verser le lait et parsemer de 40 g de beurre.
- Saler et cuire 15 mn, elles doivent rester un peu fermes.
- Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- Frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail, puis le beurrer.
- Égoutter les patates et les répartir dans le plat.
- Couvrir de crème et parsemer du reste du beurre en morceaux.
- Saler et poivrer.
- Enfourner 45 mn environ.
- Servir lorsque le gratin est doré.

La Feuille de Chou



Cette photo en témoigne. Bravo et merci Pierre !!

Et, pour boucler la boucle, Pierre s'est souvenu et m'a relaté qu'à la création de Terre Solidaire, dont il connaissait bien l'un des créateurs Alain Poncet, une pièce dans ses bâtiments « Aux Baraques » servait de dépôt aux adhérents pour les tous premiers paniers de Terre Solidaire, en 1999 donc !! Incroyable non !! ??

Dominique Levy - Administratrice Terre Solidaire.



CHRONIQUE DES JARDINIERS:

Chers adhérentes, chers adhérents,



La dernière fois que je vous écrivais, nous nous réjouissions ensemble de la saveur estivale de vos paniers. Nous sommes le 16 octobre et au Jardin nous avons entamé les derniers chantiers de récoltes des tomates et des concombres. Déjà 5 serres ont été nettoyées et trois déjà remises en culture sous lesquelles on peut trouver des blettes, des épinards, des choux Pé-tsaï, de la mâche ou encore des navets.

Cette semaine, vous pourrez cuisiner les patates douces. En effet, c'est un autre chantier prenant en ce moment. Sous serre, la récolte est terminée, quant au plein champ, elle continue. La culture de la patate douce nous demande relativement peu d'entretien tout au long sa croissance tant qu'elle est bien arrosée. La récolte se fait en plusieurs temps ; nous devons d'abord couper les lianes afin de retirer le paillage. Vient ensuite la récolte, à la fourche bêche. Les équipes s'organisent entre ceux qui bêchent, ceux qui grattent et ceux qui mettent en caisses. La qualité et la quantité sont au rendez-vous, évidemment nous devons toujours partager avec la nature.

Bonne dégustation à tous !

Marine R. - Encadrante maraîchère.