



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Après la Qu'Ara Bara, voici venu le temps d'entrer dans une saison riche en couleurs.

Cela commence par le retour des uns et des autres : fini le merveilleux temps des vacances.

Je suis pourtant la première à en vanter les mérites. Il est important de pauser pour se reposer, de prendre du recul, de faire le vide pour refaire le plein d'énergie.

L'être humain est plein de contradictions : je n'échappe pas à la règle. Poursuivons donc.

Alors que prendre des congés est primordial, je pense aussi que les vacances représentent une charge de travail supplémentaire... pour ceux qui restent.

Comment l'expliquer ?

Quand une personne quitte son poste pour de délicieuses vacances, elle le laisse en vacance. Elle ne prend pas son travail avec elle. Pourtant le travail aurait peut-être, lui aussi besoin de prendre un peu congés ! Désœuvré, le travail eseuilé par le départ du salarié, décide alors de se venger. Il ne peut pas attendre. Le bougre !

Alors, tout bonnement, il prend la décision de se rapprocher, toujours avec délicatesse et bienveillance bien entendu, des autres salariés non vacanciers. Et ceux-ci en deviennent surchargés.

Toujours vaillants, les permanents assurent la continuité du service pour les passionnés des paniers.

Cependant, il est à parier, que le vacancier se languit de retrouver ses collègues épuisés.

Il nous reste à vérifier ces propos auprès de Marie-Claude qui nous rejoindra, heureuse et reposée, lorsque cette semaine sera passée.

Et enfin l'équipe sera au complet. Déchargée du travail partagé, elle fera de son mieux pour vous contenter... comme tout le reste de l'année.

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un grand panier

0.7kg	Haricots rames
0.5kg	Ail
1.9kg	Tomates
1.5kg	Pastèques
0.7kg	Aubergines
3	Concombres
1	Bouquet de persil
2	Poivrons
3	Fenouils
1kg	Courgettes

La Recette de la semaine

Gratin de fenouil

Préparation : 20 min Cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

6 bulbes de fenouil
75 cl de coulis de tomates
1 dl de vin blanc
1 boîte de lardons fumés
1 boîte de dés de jambon fumés
sel et poivre
1 cuillère à café de curry
Tabasco
gruyère râpé

Préparation de la recette :

Faire cuire les bulbes dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pendant ce temps, faire revenir les lardons et le jambon. Quand ils sont dorés, rajouter la sauce tomate, le vin blanc, le sel (un peu), le poivre, le curry et quelques gouttes de Tabasco. Sortir et égoutter les bulbes, les placer dans un plat à gratin et verser dessus la préparation. Recouvrir de gruyère râpé et faire gratiner à four assez chaud (thermostat 6).



Prévisions légumes semaine prochaine

Haricots Beurre
Piments
Oignons



Les vacances estivales sont désormais derrière nous, il est temps de se remobiliser pour la fin de la campagne 2016-2017.

Avant tout, nous aimerions souhaiter la bienvenue aux adhérents qui nous ont rejoints dernièrement.

Le jardin de Terre Solidaire est en harmonie avec la philosophie du Réseau de Cocagne. Notre spécificité par rapport à d'autres jardins est la suivante : pas d'achat extérieur de légumes, tous les légumes livrés sont « made in Planaise ». Toutefois certains sont produits à la Chavanne et à Coise.

Le choix d'être auto-suffisant au niveau de la production de légumes a une conséquence très concrète.

Les légumes qui seront dans vos paniers seront exclusivement de « saison ». Donc dans la Combe de Savoie en hiver ce sont les raves qui seront les vedettes de vos paniers, elles seront accompagnées de pains de sucre et autres chicorées.

Cette période nous permet de mettre en valeur la qualité alimentaire des fromages de Savoie que ce soit en tartiflette ou autres gratins de pommes de terre et panais avec du Beaufort par exemple.

Mais l'hiver ne dure qu'un temps et très vite les légumes de printemps prendront le relais : épinards, oignons blancs, radis.

Notre contribution de rentrée ne sera pas très longue car la récolte des pommes de terre n'est pas encore terminée, et les épinards attendent d'être plantés, les entretiens d'accompagnement doivent être menés également donc à très bientôt chers adhérents consom' acteurs.

Rodrigue, encadrant maraîcher.

Petite Info pour les adhérents fruits : les prunes de cette semaine sont des prunes d'Ente. Elles sont sucrées. Ce sont les prunes du territoire d'Agen. Ce sont les prunes qui donneront des pruneaux.

Terre Solidaire à la Qu'Ara Bara Montmélian 4 Septembre 2016



Après-midi ensoleillé pour nos administrateurs : de belles rencontres, quelques adhésions, de jolis moments de partage.

Toujours festive, la Qu'Ara Bara est un moment privilégié de l'année pour parler de notre association.