



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

7h20 j'ai 5 minutes de retard. Le camion est déjà là. Yves, trésorier de Terre Solidaire et Marielle, nouvelle recrue du CA, sont à l'œuvre.

Les tables, la banderole, la caisse, les affiches, et surtout les beaux légumes de Terre Solidaire : des poivrons d'un rouge éclatant, des haricots verts, fins à croquer, de l'ail, des échalotes, des oignons, des pommes de terre, des potimarrons, des piments, des concombres.

Quelle profusion ! Les légumes sont beaux, les visiteurs les admirent.

Dès le 1er rayon de soleil, les gens viennent profiter de la foire en famille.

Tout au long de la journée les membres du CA se relaient.

C'est un vrai plaisir de parler de Terre Solidaire. De montrer les légumes produits. D'expliquer la persévérance des jardiniers en insertion, le professionnalisme de Rodrigue et Sylvain (encadrants maraîchers), l'implication de Floriane (chargée d'insertion), l'enthousiasme de Véronique (directrice), le travail méticuleux de Marie Claude et Aurélie (secrétariat et compta), le dévouement des bénévoles en charge des tournées.

Des sourires, du partage, des encouragements. Les adhérents viennent nous saluer et nous dire leur satisfaction : ils apprécient leur panier chaque semaine et la feuille de chou.

Des curieux s'interrogent, des convaincus encouragent. Plusieurs familles ont décidé d'adhérer dès maintenant : bienvenue à eux et merci de cette confiance.

18h la place se vide, il faut remballer. C'est une belle journée qui se termine. Demain les jardiniers reprennent le travail, les légumes n'attendent pas, les paniers seront beaux.

Hélène.



## Votre panier

Pour un panier

1 kg Pommes de terre

0.6 kg Tomates

0.2 kg Ail

1 Poivron

1 Bouquet de persil

Selon dépôts :

1.3 kg Haricots verts ou rame ou

1.4 kg haricots beurre

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

## La Recette de la semaine

### Pommes de terre aux tomates

Préparation : 5 min - Cuisson : 30 min

4 Personnes

Ingrédients :

600 g de pommes de terre

200 g de tomates

1 persil

2 gousses d'ail

3 cuillères à soupe d'Huile d'olive

Sel

Poivre

Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux (pas trop gros).

Les faire cuire dans l'eau bouillante 15 min et les égoutter, ou à la vapeur.

Faire revenir l'ail écrasé dans l'huile d'olive puis le retirer; mettre les rondelles de tomates, les pommes de terre et les herbes aromatiques.

Ajouter quelques cuillères d'eau chaude et laisser cuire environ 10 min.

Assaisonner.



## Prévisions légumes semaine prochaine

Tomates  
Haricots  
Oignons



## Coin des Maraîchers

La récolte des pommes de terre cultivées à Planaise s'est poursuivie cette semaine. Nous avons récolté plus de la moitié des pommes de terre de la parcelle. Il nous reste encore du gros travail : récolter le reste ainsi que les pommes de terre cultivées sur la parcelle de la Chavanne.

C'est une tâche très physique et laborieuse, même avec l'arracheuse, que l'on pratique aussi avec une certaine nervosité : les calibres vont-ils être généreux ou pas ? Sur les trois variétés récoltées, les calibres sont, dans l'ensemble, petits à moyens. Nous totalisons cette fin de semaine environ 5,5 tonnes récoltées.

L'étape suivante, que nous avons également commencé cette semaine, consiste à entreposer notre stock de pommes de terre pour l'hiver. Nous utilisons pour cela, la cave de M. Decouz située à Francin. Nous en profitons pour le remercier, elle est primordiale pour la conservation de certains légumes de Terre Solidaire. La cave est très ancienne (une pierre de faïtage indique 1710), haute, spacieuse et voutée. Un vrai décor de film... On y accède par plus d'une quinzaine de marches en pierre. Et là, vous comprenez que c'est une gageure de descendre plusieurs centaines de caisses de plus de 10 kg !

Mais les huit jardiniers présents pour accomplir ce travail se sont très bien mobilisés. Une fois rendus sur les lieux, chacun s'est placé en quinconce dans l'escalier. Les caisses sont alors passées de main en main et nous avons ainsi pu descendre puis stocker l'intégralité de la cargaison. Un beau moment efficace grâce à l'entrain de tous ! Mais un travail qui n'est pas terminé ; vous l'avez compris, la valse des caisses vient tout juste de commencer.

Très bonne fin de semaine à vous !

Sylvain, encadrant maraîcher

### Informations :

Attention, lorsque vous demandez un report de panier, vos 2 paniers ne sont pas toujours l'un à côté de l'autre. Merci de bien regarder et de ne pas oublier le 2<sup>ème</sup> panier.

Merci également d'apporter votre attention sur l'étiquette nominative, lors de votre prise de panier et vérifier que c'est bien le vôtre que vous êtes en train de prendre. Des erreurs d'adhérents peuvent encore arriver

Pensez également à rapporter régulièrement, vos sacs cabas, cagettes ou sacs plastiques.

L'équipe des jardiniers vous en remercie.



Les haricots sur le jardin

2 ateliers de mise en sachet ce matin, l'un dans la salle des paniers : Raphaël, Marianna et Vasilica ; l'autre devant la chambre froide : Yasar, Milène, Hamida et Gelu