



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Terre Solidaire est un des Jardins du Réseau de Cocagne qui va bien. Nous avons la chance de vous avoir pour continuer à exister.

Pour que chaque adhérent continue son aventure avec l'association, l'ensemble de l'équipe (Bénévoles et Permanents) réfléchit pour apporter plus, mieux....

Le Réseau Cocagne édite, chaque année, des résultats de comparaisons pour que chaque Jardin puisse se situer, puisse avancer.

Le taux de production à l'hectare est élevé à Terre Solidaire. Nous faisons partis des Jardins qui sait exploiter, au mieux, ses surfaces. Tant mieux, cela permet de pouvoir fournir des paniers en quantité, et n'oublions pas, en qualité. Certes, parfois, certains paniers sont moins jolis, certes parfois, il y a un légume qui ne fonctionne pas (pour exemple, le panais de cet hiver ne viendra guère ravir vos palais puisque les graines n'ont pas été à la hauteur des attentes des encadrants maraîchers). Néanmoins, sur une année, nous pouvons vraiment être satisfaits de la production.

Mais voilà, pour qu'un légume soit beau, il faut qu'il se nourrisse. Il puise dans la terre tous les éléments dont il a besoin pour bien grandir.

Rodrigue et Sylvain veillent aux rotations, aux apports d'amendements et d'engrais (toujours en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique bien sûr) afin que chaque variété de légumes trouve ce dont elle a besoin dans la terre.

Dans cet article, nous tenions à partager nos aventures de cette semaine.

Pour continuer à cultiver dans des terres toujours bien fertilisées, nous avons demandé à un spécialiste de venir faire des prélèvements sur les diverses parcelles que nous exploitons.

Les nombreux prélèvements sont ensuite envoyés dans un laboratoire. Les résultats de l'analyse arriveront dans environ 3 semaines.

Le spécialiste reviendra alors pour prodiguer des conseils en fonction des résultats afin que nous continuions à avoir des terres riches.

Le premier constat est très encourageant. Les propos du spécialiste sont de bon augure puisqu'il dit qu'il voit sur les plantations en cours qu'il n'y a pas de maladie et que les cultures sont vigoureuses donc les terres sont bien entretenues.

Nous continuerons ainsi à pouvoir produire de bons et beaux légumes à des adhérents que nous souhaitons pleinement satisfaits.

Véronique, Directrice

## Votre panier

Pour un grand panier

- 1.6 kg Pommes de terre
- 1 kg Blettes
- 0.65 kg Fenouil
- 1 kg Oignons
- 3 Poivrons
- 0.2 kg Piments
- 1 Salade

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

## La Recette de la semaine

### Crumble aux épinards et au bleu

- 800 g d'épinard frais
- 200 g de lardons fumés
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 150 g de bleu d'Auvergne
- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 grosse pincée de Sel

Prépa : 30 min Cuisson : 25 min

Laver les épinards et les faire cuire à la vapeur 8/10 min. Faire revenir les lardons dans une poêle. Dans un plat verser la crème fraîche. Émietter le bleu d'Auvergne dedans et ajouter les lardons. Égoutter les épinards et les ajouter dans le plat. Préparer un crumble. Mettre le beurre dans un mixeur et la farine. Mixer de façon à bien mélanger la farine et le beurre. Ajouter le sel en dernier. Parsemer le crumble au dessus des épinards. Faire cuire au four à 200°C pendant 25 min environ jusqu'à ce que le crumble se colore. Servir bien chaud.



## Prévisions légumes semaine prochaine

Chou chinois

Betteraves

Ail



## Coin des Maraîchers

Et revoilà le piment : il vient fêter mon départ pour la Guadeloupe la semaine prochaine. Ce piment que vous avez dans votre panier a une histoire, je m'en vais vous la raconter.

Il y a environ 3 ans, ma mère m'a expédié de Guadeloupe le piment appelé « végétarien » chez nous car il ne pique pas. Il est très utilisé par les Hindous de Karukera, qui ne mangent pas de viande, pour donner du goût à leur plat. Ce piment est la base de la cuisine Hindou Guadeloupéenne. C'est pour cela qu'il est dit végétarien.

Mais revenons à l'histoire. Tout heureux de recevoir « mon colis pays » j'ai décidé de récupérer des graines et de les faire sécher afin de produire du piment végétarien pour ma consommation personnelle. Devant le succès de son acclimatation, nous avons décidé de le multiplier afin de vous en faire bénéficier. Pour épauler le piment végétarien, nous avons décidé de semer également du piment « habanero ». Je me rappelle très bien que nous n'avons semé que 20 graines.

La saison dernière, des piments végétariens et habanero ont été livrés, les réactions ont été très pimentées : un plébiscite et une levée de bouclier. Devant des réactions aussi controversées, nous avons décidé de ne plus semer du piment habanero.

Par contre, nous avons fait récolter les graines des gentilles solanacées. Elles ont été semées en février dernier et plantées sous serre en mai. A notre grande surprise, les piments gentils se sont hybridés au habanero. Ils ont la forme de celui de Guadeloupe, c'est-à-dire allongé et la force de celui originaire de la Havane. Donc, nous assistons au début de la création d'une nouvelle variété de piment. Ce processus de création est très long et je ne l'ai appris que de façon succincte.

Mais les hybrides, que Terre Solidaire a produits, sont uniques et totalement involontaires. A ce titre, nous les présentons au Grand Bivouac, à Albertville, ce weekend end ; en effet il nous a été demandé de fournir des légumes « exotiques » dans le sens « peu courants ». Ils ne vont pas être déçus car les piments le sont au sens premier du terme.

Sachez que certains de ces hybrides vont aller découvrir une partie de leur origine, effectivement ils seront en route le lundi 23 octobre, retour prévu à 17h55 heure locale (soit quasiment minuit heure française).

Rodrigue, encadrant maraîcher



Les jolis piments, bien rouges, récoltés par Ahamada.



Mariana et Radia récoltent les épinards qui garnissent les paniers ce vendredi