

26 juin 2024 - n° 1071

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Un printemps pluvieux et trop peu ensoleillé pour la saison

PRINTEMPS 2024, LE PLUS PLUVIEUX DEPUIS 2008

“Avec une anomalie de +45 % par rapport aux normales 1991-2020, le printemps 2024 se classe au 4^{ème} rang des printemps les plus pluvieux depuis 1959” selon Météo-France.

Ce printemps marqué par un important **manque de soleil** et par des **précipitations fréquentes et abondantes** met à mal notre production de légumes en plein champs et dans les serres !

Les plantations en plein champs souffrent d'un **trop plein d'eau** et commencent à jaunir.



Jaunissement des plants de poivrons et de tomates dans nos parcelles de plein champs.



Le faible (voire inexistant) **ensoleillement** est aussi l'une des causes du ralentissement du développement de nos légumes.

Ci-contre, des courgettes qui ne grandissent pas et ne peuvent pas encore rejoindre vos paniers.

Dans les serres, nous subissons des attaques de ravageurs comme les **doryphores** qui colonisent et dévorent nos plants d'aubergines. Nous n'utilisons **AUCUN insecticide et AUCUN pesticide** : la lutte se fait donc à mains nues !



Nos salariés prélèvent manuellement les doryphores et leurs larves avant de les éradiquer.

CA TOURNE A LA FERME !

Nous devons également lutter contre le **mildiou** et l'**oïdium** : des **maladies cryptogamiques** engendrées par des champignons. Leurs spores se propagent dans l'air principalement par temps doux et humide.

Si l'attaque survient en fin de cycle de la plante, la maladie nuira peu à la production. Par contre, si le plant est atteint précocement, c'est toute la récolte qui risque d'être fortement compromise. Et ce d'autant plus qu'un plant malade va participer à la propagation de la maladie...

Nos équipes avaient pourtant anticipé ces risques en prodiguant des **soins préventifs** : épandage de purin de plantes, clipsage des plants, effeuillage pour éviter le contact avec le sol, etc. mais les conditions météorologiques sont vraiment contre nous actuellement !



Nous ne sommes pas les seuls à souffrir de ces conditions climatiques et **tous nos confrères maraichers sont dans le même désarroi** : la profession a plus que jamais besoin du soutien des consommateurs ! Nous faisons de notre mieux et nous aurons peut-être recours à des achats auprès de notre fournisseur de la boutique (L'RBio) pour compléter nos paniers.

Cette situation n'est pas irrévocable, restons positifs, le soleil semble revenir !
Merci de votre soutien.

En mars dernier, une équipe de France 3 avait réalisé un reportage à la Ferme dans le cadre de notre partenariat avec l'association pour COPI-Solidarités Etudiantes. Séduit par notre projet social et écologique, Bruno LOPEZ, grand reporter à **France 3 Ile-de-France**, est revenu cette fois pour réaliser un reportage complet sur nos activités. La diffusion est prévue **mardi 2 juillet à partir de 12h30** et **mercredi 3 juillet à partir de 19h30**, dans le journal télévisé régional de France 3 Paris Île-de-France.



BOUTIQUE EN LIGNE OUVERTE

Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, rendez-vous sur votre espace Adhérent du logiciel CocagneBio et cliquez sur "**passer une commande**".

Possibilité de **commander jusqu'au 1er juillet, livraison mercredi 3 ou jeudi 4 juillet** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier MAIS dans un **sac ou carton nominatif à part**.

DERNIERE COMMANDE AVANT SEPTEMBRE !

LA RECETTE DE LA SEMAINE

SALADE DE FÈVES AU CHÈVRE & OEUFS

Emincez **2 oignons nouveaux** en fines lamelles. Faites cuire **2 œufs durs** (10 min dans l'eau bouillante). Ecossez les **fèves** et faites-les cuire 5 min dans l'eau bouillante avec une branche de **thym ou de sarriette**.

Egouttez et rincez sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Lorsqu'elles sont froides, ôtez leur seconde peau.

Dans un plat creux, mettez les oignons, ajoutez les fèves, **1 crottin de chèvre** émietté et pour finir, les oeufs durs coupés en rondelles.

Avant de servir salez, poivrez, ajoutez un filet d'huile d'olive et de vinaigre.

COMPOSITION DES PANIERS

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 700 g de fèves, 1 botte d'oignons, 2 fenouils, 1 concombre, 2 salades, 200 g de fraises

Petit Panier : 700 g de fèves, 1 botte d'oignons, 1 concombre, 1 salade

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi de 10 h à 18 h - vendredi de 10 h à 19 h - samedi de 9 h30 à 13 h

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30



Cofinancé par
l'Union européenne