



Lettre N°6
1^{er} août 2013

Ramassage des pommes de terre

L'équipe a commencé à sortir les pommes de terre qui vous sont distribuées actuellement. Comme tous les ans nous devons sortir tout le champ de pommes de terre, les ramasser à la main et les engranger pour plusieurs mois. Ce jour là il faut être nombreux pour ne pas les laisser longtemps au soleil, ce qui les ferait verdir.

L'équipe de travailleurs des Olivades participe aussi, bien que samedi soit un jour de repos. Tout ce qui sera ramassé ce jour ne sera plus à faire dans la semaine par l'équipe qui pourra se consacrer au reste, entretien et désherbage et plantations pour l'hiver.

Merci de vous rendre disponibles, plus nous sommes nombreux et moins ce travail est pénible. Venez en famille avec les enfants et si vous avez des jeunes costauds en vacances chez vous n'hésitez pas à les inviter à cette « patate-partie » sûrement ensoleillée mais les boissons fraîches sont prévues.

Prévoir des chaussures fermées, des gants et un chapeau.

Venez nombreux le samedi 10 août de huit heures à midi

Un repas partenaires gastro/AMAP et grand chef libanais

Chers amis,

Lors d'un récent voyage au Liban où, invité par une ONG libanaise, Liban-Mer, je participe à un programme d'introduction des bonnes pratiques agricoles dans un Pays où le bio n'existe pratiquement pas, j'ai eu l'occasion de rencontrer le chef de cuisine Joe Barza, ainsi qu'un producteur fraîchement installé en bio, Henri Bou Obeid. Cette rencontre a été l'occasion d'échanges fructueux tout particulièrement concernant le partenariat entre la gastronomie et l'agriculture de qualité.

Il s'avère que le chef Joe Barza est invité à participer aux Étoiles de Mougins fin Septembre 2013, rencontre des grands chefs étoilés de la planète. Il sera accompagné d'Henri et nous envisageons de nous revoir à cette occasion pour organiser une soirée particulière le **Mardi 24 Septembre** au cours de laquelle le chef Joe nous fera découvrir la cuisine libanaise à partir des produits distribués aux Olivades.

Cette soirée sera ouverte aux amapiens qui le souhaitent ainsi qu'aux chefs de cuisine partenaires des Olivades. Nous souhaitons que cette soirée se déroule dans un des établissements partenaires des Olivades.

Si vous êtes intéressé, faites-le nous savoir de façon à ce qu'on organise au mieux un moment surement convivial et très riche en saveurs.

Amitiés

Daniel

Les nouvelles des productions et des plantations

La tomate

Après un début de mois de juillet où les nuits étaient fraîches au point de baisser le mûrissement des tomates (souvenez-vous, la part de tomates était de 8 kg le 24 juin, elle tombait à 3,5 kg le 1^{er} juillet. La production a été contenue tout le mois de juillet, elle est hélas fortement en baisse fin juillet à cause de tuta qui a proliféré avec la forte chaleur.

Vendredi 26 juillet : la part est de 7,7kg, le lundi 29 elle tombe à 4 kg et le mercredi 31 juillet on chute à 2kg. Des dizaines de kilos de tomates sont touchés. Pour ne pas les perdre, elles vous sont distribuées séparément pour la cuisine mais elles ne sont pas toutes assez mûres et ne se gardent pas donc ce ne sera pas la vraie sauce tomate. Nous finissons donc les tomates de la monette en attendant celles du plein champ aux Olivades où jusque là nous n'avons pas de tuta.

Le verger

Une partie des vieux pêcheurs qui ne produisaient plus assez a été arrachée. Daniel a préparé le terrain qui va accueillir 3000 artichaux et les choux : choux verts lisses – choux verts frisés – choux rouges – choux pointus – choux-fleur et brocolis et dernière trouvaille, un chou brésilien amené par Thibault un ancien stagiaire.

Les productions de la serre

Les courgettes de la Monette commencent à s'épuiser. Elles nous ont gâtés pendant 4 mois. En attendant les courgettes de plein champ, la courge jeune « longue de Nice » la remplace bien en cuisine, comme la chou-chou ou chayotte ou christophine (voir recette au dos)

L'été est bien là. Le travail s'organise avec la chaleur. Depuis début juillet l'équipe attaque à 7 heures le matin avec le ramassage à la Monette pour finir par les fraises aux Olivades. Tout se chevauche en cette période, les plantations d'été aux Olivades sont à peine terminées, courgettes, tomates, aubergines, poivrons, courges basilic...que Daniel doit préparer dans la foulée les terrains pour les plantations de plein champ d'hiver.

Jonhatan s'occupe de l'entretien et la protection des cultures.

Sophie a fini de repiquer les semis de choux, 13350 plants sur 17150 semés.

45000 poireaux sont en cours de plantations. Les carottes suivront tout de suite après. L'équipe au complet assure ces chantiers avec Su'Eina, Abdhalac, Julien et Dylan.

Laitages – fromages de Ste Luce : Vendredi 2 août

Petit rappel, les livraisons de vos produits de la Ferme Ste Luce sont prévues pour ce **vendredi 2 août** aux heures habituelles.

Anne Marie

Le « chou-chou » à La Réunion, christophine aux Antilles et chayotte en France

Elle remplace la cougette. Certaines ont des piquants. D'où l'intérêt de les faire cuire entières pour les éplucher après comme ci-dessous et les accommoder à votre guise. Vous pouvez les faire à la provençale c'est à dire incorporées une fois cuites à une poêlée d'oignon + ail et tomates réduits. Parsemez de persil + basilic ou thym.

GRATIN DE CHOU-CHOU AU FROMAGE RÂPÉ

Pour 1 kilo de chouchou

20 cl de crème fraîche épaisse, 300 ml de lait, 150 gr de gruyère râpé.
sel/poivre, 1 œuf battu, persil haché, 4 gousses d'ail écrasées et un peu de beurre.

Faites cuire les chou-chou entiers dans l'eau pendant 10 mn - Épluchez les chouchous
Coupez-les en deux - Enlevez le noyau et coupez-les en tranches.

Mettez-les dans un plat à gratin beurré - Versez dessus le lait & l'œuf battu avec la crème fraîche, sel/poivre - Ajoutez une partie de la persillade, une couche de fromage râpé & le reste de persillade.

Mettez au four pendant 20 mn à 180°C.