

La recette de la semaine

Minestrone de la Bruna

Dans un grand chaudron, faire bouillir:

2 tasses d'eau
sel et 1 c. à soupe d'huile d'Olive
2 c. à soupe d'orge
2c. à soupe de grains entiers d'épeautre

Ajouter:

2 c. à soupe de fenouil haché frais
2 gousses d'ail hachées
coupés en cubes:
1 oignon rouge
2 poireaux
1 carotte
4 feuilles de bettacarde
2 tasses d'épinards
1/4 de chou frisé
2 branches de céleri
2 patates
3 tomates fraîches
2 tasses de courge (butternut)
sel, poivre et bouillon de légumes (4 tasses)



Laisser mijoter 1 heure,
servir avec de l'huile d'olive extra vierge et parmesan.

http://famille.blogue.canoe.ca/2006/04/25/la_minestrone_de_anna



Commandité par :



Feuille de chou, 1e livraison Du 23 au 26 juin 2009

21 juin, solstice 2009

Ça y est, elle est là, la nouvelle saison! L'été nous touche dans toute sa splendeur. Les plantes regorgent de sève, tout fleurit et l'âme est légère. Ce vert pâle printanier qui nous entourait se densifie en un vert plus sombre. La lumière prend une tout autre qualité. Le mercure grimpe et, alors qu'en ville on pense vacances et farniente, à la ferme c'est une énorme charge de travail qui nous fait face.

Depuis le mois de février, en passant par le printemps, le travail dans les serres et les champs ne fait que s'intensifier. Ce que vous trouvez cette semaine dans vos paniers, ça pousse et se prépare déjà depuis des mois. Il a fallu préparer le sol, semer, transplanter, planter, désherber, récolter, laver les légumes, préparer vos paniers et finalement, vous les livrer. C'est une longue chaîne où se succèdent les gestes et les efforts du fermier. Ces légumes que vous avez entre vos mains sont toute notre fierté.



Après ces longs mois, enfin est venu le moment de la première livraison. Je souhaite la bienvenue aux nouveaux partenaires qui se joignent à nous. Rebonjour aux anciens, merci de votre confiance.

On a constaté depuis les 5 à 6 dernières années, un manque d'intérêt croissant des membres à venir visiter la ferme. Peut-



Commandité par :

être qu'en ville on est de plus en plus occupé. Il y a mille loisirs et activités entraînant. Pourtant si on repense au concept de l'ASC, c'est le lien entre le fermier et les citadins qui prime. De se rencontrer au point de chute ne suffit pas. C'est lorsque les gens viennent nous voir qu'on peut bâtir une relation. C'est cette relation qui alimente et sous-tend notre travail. Elle nous encourage, nous vivifie. Donc, on veut vous connaître. On veut savoir qui mange nos légumes. Il faut que vous veniez nous voir, que vous voyiez les efforts que ça demande pour faire pousser des légumes. Pour comprendre, il faut mettre la main à la pâte, il faut venir! Cette saison, nous passerons le pont, pour vous, **96 fois**. Il faudrait que chacun de vous le passe au moins une fois. C'est notre relation, c'est votre ferme, c'est votre responsabilité. Ces mots sont un peu durs, prenez-les comme une invitation, un encouragement. Pour ceux qui n'ont pas de voiture, lâchez un coup de fil, on organise du covoiturage ou on vient vous chercher à l'autobus. Pour les cyclistes, c'est une magnifique excursion jusqu'ici.



Je vous dresse maintenant un bref portrait de la situation actuelle à la ferme. Il y a eu d'importants changements en février. Gontrand et Charly nous ont quittés. Monique qui nous aide précieusement au bureau est arrivée. Sandra et son fils Manu, qui étaient ici en 2004-2006, se sont joints à nous pour s'occuper du maraîchage. Avec Jean, elle a démarré toutes les cultures. Elle encadre actuellement toute l'équipe. Au printemps, nous avons eu la visite d'élèves Waldorf de Toronto pour un stage et de plusieurs groupes scolaires qui ont donné un coup de main. Dès mai, les stagiaires et bénévoles sont peu à peu arrivés. Bénédic et Gisa d'Allemagne. Aurélie, Prune et Claire de France. Marcella d'Ontario. David et Sarah du Québec et puis Maude et Johanne qui se sont engagés pour plus longtemps. Vous pourrez les connaître au point de chute (cette année il y aura toujours quelqu'un de la



IMPRIMÉ PAR : **Duplica**

ferme présent) ou si vous venez à Mont-Saint-Grégoire. On forme une forte équipe. Avec les visiteurs et enfants, nous sommes plus de 20 à table le midi. Chapeau à Anne qui nous fait la cuisine. Grâce à toutes ces mains, le travail avance lentement mais sûrement.

Du côté de Protec-terre, les choses avancent. Nous avons trouvé un notaire qui rédigera en septembre les documents nécessaires à la création de la fiducie d'utilité sociale. On a ainsi bon espoir que l'acte de vente se finalise d'ici un an. Pour ceux qui ne connaissent pas le projet n'hésitez pas à nous contacter, il y a encore des parts sociales vertes disponibles.



Une nouveauté à la ferme, c'est la construction d'un magasin sur place. Nous commençons les travaux dès cet été et l'ouverture est prévue pour la Saint-Michel. En attendant, **le marché à la ferme est ouvert les vendredis et samedis de 9h à 17h**.

Parce que Jean se retire progressivement, il y a un changement important cette année. Nous ne ferons pas de paniers d'hiver. Nous sommes à la recherche active d'un maraîcher pour le remplacer.

Voilà donc de nos nouvelles. Je souhaite à tous une bonne saison de paniers, une météo favorable pour la croissance et le mûrissement des cultures. Je me réjouis de vous rencontrer au point de chute ou, mieux encore, à la ferme.

Amicalement,

Jean-Charles Roussel

IMPRIMÉ PAR : **Duplica**