



Feuille de chou, 5e livraison Du 22 janvier 2009

*Salut à tous,*

*Après 13 mois de stage, 3 ans de responsabilité des paniers, 3 ans de responsabilité des animaux, des céréales et du foin puis responsable de la ferme la dernière année, je tire ma révérence, laissant derrière moi plein de projets, une belle vision d'avenir, car cela restera pour moi une solution pour nous nourrir correctement tout en soignant respectueusement la terre ainsi que les animaux.*

*Seulement, voilà la réalité de la ferme devient pour moi de plus en plus difficile. Nous avons besoin d'une relève multiple et compétente qui soit en mesure d'apporter les investissements nécessaires pour toutes les infrastructures, les machineries, etc.*

*Ces huit années ont été pour moi un gros défi, une très belle aventure, mais surtout un apprentissage inestimable d'où découle une grande force et beaucoup de confiance. Jean Roussel est pour moi un deuxième père que je respecte et qui m'a appris énormément, surtout à ne pas m'en faire dans les coups durs (...).*

*Je souhaite remercier tous ceux qui s'impliquent sur la ferme, je tire surtout mon chapeau à Susan et à René et j'espère au fond de mon cœur que la Ferme Cadet-Roussel survivra à tous les chamboulements de cette année.*

*Je reviendrai sûrement pendant mes fins de semaines de congé pour les foins ou d'autres travaux! CHARLY!  
Continuer de soutenir la ferme...*

CHARLY.



Commandité par :

## Frites de céleri-rave



Nous avons trouvé une façon absolument ragoûtante d'apprêter le céleri-rave. Vous savez déjà sûrement, mais au cas où... voici!

Coupé en juliennes assez grosses, de la taille des frites, le céleri-rave est mis dans un cul-de-poule. On y ajoute de l'huile d'olive, du sel et du poivre. On mélange bien pour enduire les juliennes d'huile et l'on met tout ça sur une plaque à biscuits. Au four à 450 (élément du haut) et l'on surveille pour retirer la chose quand c'est bien doré.

Et voilà des frites originales, parfaites en accompagnement d'un plat de poisson ou de volaille. Ou de n'importe quoi en fait. C'est vraiment à s'en lécher les babines, les doigts... et la plaque à biscuits refroidie!

source : Danielle Pitre, partenaire au Fromentier



### ANNONCE IMPORTANTE

Suite à tous les courriels reçus et à toutes les discussions, vous n'avez pas à choisir si vous voulez des paniers de plus ou non! Nous offrirons **à tous** des paniers de printemps avec ce qu'il y aura de disponible les 4 - 11 - et 18 juin. même heure, même lieu.

La nouvelle saison commencera la semaine du 23 juin; vous pouvez vous inscrire dès le 19 février. Au plaisir de se voir au point de chute ou dans les serres bientôt!

Anne pour l'équipe de la ferme