

**14 juin 2013**

Comme annoncé dans un précédent billet, je vous présente cette semaine Christophe Reynaud de Reipertswiller, amapéen depuis cette année et qui vient se confronter à la réalité de la production maraîchère au sein de l'entreprise pour valider son projet professionnel. Christophe est actuellement monteur vidéo et souhaite démarrer une activité de production en maraîchage biologique. Il souhaite pour cela suivre un BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole) dans un premier temps et également acquérir de l'expérience chez différents maraîchers avant son installation. En lui posant la question de l'intérêt des journées faites à la Kohlhutte, il répond que cela le conforte dans son choix, le confronte à la (dure) réalité (du début de campagne 2013) et qu'il perçoit mieux les stratégies et adaptations à réaliser dans les choix de production. Il participe aux récoltes, conditionnement des produits ainsi qu'à la plantation des différents légumes. Les temps de pause permettent aussi d'échanger de manière plus globale sur les investissements incontournables à réaliser, les techniques à essayer sur le terrain. L'échange est au cœur de ce type de partenariat où transmission d'expériences et entraides répondent aux besoins de chacun.

Au niveau des travaux, les semis de carottes de conservation se poursuivent. La plantation des poireaux démarre plus tôt que prévu car les plants autoproduits sont au bon stade ; il y aura encore 2 à 3 semaines de plantation pour cette culture. L'entretien des cultures en place occupe également bien le temps restant avec binage et griffage de surface.

J'ai eu l'occasion d'échanger avec certains d'entre vous sur la composition du panier liée aux conditions de production difficiles (déficit de lumière, froid). Cela a pour conséquences des rendements faibles et une diversité de produits limitée (d'où le complément de jus de pomme). J'invite les personnes à s'exprimer sur le sujet et notamment lors du bilan ; l'objectif étant de trouver une solution pour pallier dans le fonctionnement des abonnements à des saisons difficiles comme actuellement sans léser personne. J'en ai discuté avec des collègues producteurs et j'ai recueilli quelques pistes pour échanger lors du bilan.

A la semaine prochaine,

Jean

### **Suggestion : Salade de fenouil & blettes avec côtelette de veau grillé tiré de ptitchef.com**

Coupez le fenouil en tranches d'un ou 2 centimètres et faites les cuire à l'eau salée. Egouttez et ensuite, faites les mariner, encore tiède!, avec un peu d'huile d'olive, du jus de citron, du vinaigre et ajoutez les feuilles de fenouil et des olives, salez et poivrez. J'ai encore ajouté un peu de roquette pour le goût!

Séparez le blanc et le vert des blettes, utilisez le blanc pour un gratin, par exemple. Faites blanchir les feuilles vertes dans l'eau et passez les toute de suite sous l'eau froide. Egouttez et faites le mariner avec un peu d'huile d'olive, du vinaigre, sel & poivre. Avant de servir, ajoutez un peu de jus de citron et parsemez avec du chèvre frais.

Faites griller les côtelettes de veau sur un grill.