



Feuille de chou, 18e livraison Du 21 au 24 octobre 2008

La nature qui revêt ses plus belles couleurs donne à foison. L'automne fait son chemin. Ce fut samedi une très belle journée des carottes, il faisait frais et de régulières percées de soleil nous réchauffaient. La joie parcourait le champ. Petits et grands tiraient, arrachaient, coupaient des queues, vidaient dans les grandes boîtes. Gontran qui soulevait avec le tracteur avait peine à suivre notre rythme. En avant-midi, il y eut 50 personnes et en après-midi 30.

Le soir, une belle fête avec musique et histoires. Oui, l'automne s'étire, les journées sont très belles et sèches cette année. Pour nous, c'est de bon augure, on a beaucoup à récolter et dans ces conditions c'est agréable. Charly a commencé à battre les céréales cette semaine. On a encore beaucoup à récolter : les endives, les poireaux et bien d'autres. Je suis de retour à la ferme après 6 ans en Allemagne. Bien des choses ont changé ici, mais le fond, les bases de Cadet-Roussel restent. La joie de partager l'agriculture biodynamique demeure. En équipe, en communauté, on donne soin à la terre.

L'hiver et le printemps amèneront peut-être des changements. Le projet de Protec-Terre attend d'être mis en œuvre, mon père, de prendre sa retraite. Du repos hivernal, germera peut-être cette graine qui attend depuis des années. Je suis de retour ici, c'est un grand défi pour moi de me réadapter au pays. Je donne un coup de main au bureau et à la comptabilité. Je livre aussi le jeudi. En Allemagne, j'ai appris la vente au détail. C'est la base de la biodynamie. C'est pour moi une joie de pouvoir l'appliquer ici.

Après 6 ans d'absence, j'avais oublié l'intensité des couleurs de l'automne du Québec. La nature joyeuse et animée des gens d'ici. Je suis heureux d'être de retour. Comme beaucoup de partenaires sont nouveaux, ça sera pour moi un plaisir de vous rencontrer tous petit à petit. Peut-être ici lors d'une visite ou de la fête des poireaux dans 3 semaines ou le jeudi au point de chute.

À bientôt, Jean-Charles Roussel.



Commandité par :

La recette de la semaine

Salade de choucroute pommes et carotte

1 kg de choucroute crue
1 carotte
2 pommes
vinaigrette
quelques grains de cumin

Rincez et égouttez la choucroute.

Pelez la carotte et les pommes, émincez-les.

Mélangez le tout et assaisonnez de sauce vinaigrette à la moutarde, saupoudrez de grains de cumin.

Vous pouvez ajouter 2 pommes de terre cuites à l'eau et émincées.



IMPRIMÉ PAR : **CopiActive**