



Joyeuses fêtes de Noël à toutes et tous !

En 2022, Grainaille se lance un nouveau défi !

Ö^ ~ ä!|æ&!...æcä [} Äâ^ÄÖ!æä } æä| ^Ä^ } ÄGEFHÉÄ [! • Äâ^Ä } [• Ä...&@æ } * ^ • Äæç^&Äç [~ • ÉÄ { æä • Äæ ~ • • äÄæ ~] ! - • Äâ ~ Ä] ~ à|ä&Ä [! • Äâ^Ä - [ä!^ • ÉÄ } [~ • Ä } æ!cä&ä [] • Äâ^ } ~ ä • Äâ^Ä } [{ ä!^ • ^ • Äæ } } ... ^ • ÉÄ|Ä!^ • • [!cÄ } ^Ä - [!c^Ä^ } çâ^Ä äæ] ! ^ } ä!^ÄÄæ!äâ } ^!ÉÄ-æä!^Ä • ^ • Ä • ^ { ^ } &^ • Äæ ~] ! - • Äâ^Ä } ^! • [] ^ • Ä!^ • • [~ !&^ • Ä ~ ~ æ|äfi...^ • ÉÄÖ^ • Ä & [} çæ&c • ÉÄ&^ • Ä...&@æ } * ^ • ÄÄ^ } Äç!æäÄÄ • [] cÄc! - • Ä • [~ ç^ } cÄ • [||ä&äc... • É ÖcÄ [~ !Ä!...] [] ä!^ÄÉÄ&^ • Äæcc^ } c^ • ÉÄÖ!æä } æä| ^Ä^Ä|æ } &^Ä } Ä } [~ ç^æ ~ Ää...fi ÄÄÄÖ } Ä^ff^cÉÄ } Ä } [~ ç^æ ~ Ä] ! [!c^cÉÄ ~ ~ äÄ...ä ~ c^!æÄä - • ÄGEGÄç^! : æÄ|æÄ&!...æcä [} Äâ^Ä|ä ~ çDbæ!äâ } • Ä } æ!cæ * ... • Äâ!^&c^ { ^ } cÄ&@^ : Äâ^Ä } æ!c^ } æä!^ • Ä] ! [~ • • ä [] ^! • Ä] [~ !Äç [~ • Ä] ^! { ^cc!^ÉÄ&@!É^ • Äæä@...!^ } cÉ^ • ÉÄäçæ| ^!Äbæ!äâ } ^!Ä^cÄæ] ! ^ } ä!^Äc [~ cÄæ ~ Ä | [] * Ä ä^Ä|æ } } ... Äâ!^&c^ { ^ } cÄæ ~] ! - • Äâ^Ä } ^! • [] ^ • Ä ~ ~ æ|äfi...^ • É Ü [~ !Ä!...æ|ä^ • Ä^ÄÄ] ! [!c^cÉÄc ~ } ^Ä ~ !...^Ä } äcæ| ^Ä^Ä^Ä ~ çÄæ } • ÉÄ } [~ • Äæç [] • Ä [äc^ } ~ Ä ~ } ^Ä • äç^ } cÄ [} Ääc ~ } Ä { } çæ } cÄ^ÄF | ÄJÉ!Ä"Äæ } • Ä|Ä&æä!^Ä ~ Ä |æ } Äâ^Ä!|æ } &^Ä& [] &^! } æ } cÄ| ^ • ÄÜCEVÄçÜ! [!c^cÄcÉ|ä { ^ } çæä!^Ä V^!|äc [!æ|DÄ^ } ÄCE ~ ç^! * } ^ÉÜ@f } ^ÉCE|] ^ • É

Quoi ?

Ö^ • Ä|ä^ ~ çDbæ!äâ } • Ä } æ!cæ * ... • Ä • ^! [} cÄ&!... • Äâ!^&c^ { ^ } cÄ&@^ : Äâ^Ä } æ!c^ } æä!^ • Äç { æ!æj&@!ÉÄ • ^ { ^ } &ä!^ÄcÄ -^! { ^Éæ ~ ä!^ • ÄÉÄSæÄ^! { ^Äæ ~ ä!^ • Äæ }] [!c^Ä ~ } Ä • æç [ä!É-æä!^Ä } Ä { æ!æj&@æ * ^Äæä } • äÄ ~ ~ c^ } Äc^! { ^Äâ^Ä & [] • ^!çæcä [] ÉÄc...ä ~ &æcä [] • Ä ~ !Ä^Ä * [~ cÄ^cÄ... * æ| ^ { ^ } cÄ|æÄc!æ } • - [! { æcä [] É

Où ?

CE ~ Ä } [{ ä!^Ä^Äc! [ä!ä } äcæ| ^ { ^ } cÉÄ&^ • Ä|ä^ ~ çÄ • ^! [} cÄ!... } æ!cä • Ä • !Ä|æÄPæ ~ c^ÉŠ [ä!^Ä] [~ !ææ • • !^!Ä ~ } ^Ää [] } ^Ä] ! [çä { äc...Ä * ... [* !æ] @ä ~ ~ ^Äæç^&Ä!^ • Ä { ^ { ä!^ • Äâ^ÄÖ!æä } æä| ^Ä^cÄ!^ • Ä@æäæcæ } c • Ää ~ Ää... } æ!c^ { ^ } c

Quand ?

Ö@æ ~ ~ Ä { [ä • ÉÄ^ } c!^Ä { æ!^ÄcÄ } [ç^ { ä!^ÉÄç [~ • Ä • ^!^ : Ää } çäc...ÉÄæä } • äÄ ~ ~ ^Ä|æÄ] [] ~ |æcä [] Ä [&æ|ÉÄÄbæ!äâ } ^!Ä æç^&Ä } [• Ä } æ!c^ } æä!^ • Äæfi Ä } Äâ^Ä& ~ |cäç^!^ÄcÄ] ! [ä ~ ä!^Äâ^Ä • ^ { ^ } &^ • Ä] æ ^ • æ } } ^ • ÉÄ { æä • Äæ ~ • • äÄä...& [~ ç^!ä!Ä |ä { { ^ } • ^Ää [ääç^! • äc...Ä & ~ |cäç...^Äç... * ...cæ| ^ÉÄÖ^ • Ä • ...æ } &^ • Äc^ • c • Ä • ~ !Ä| ^Ä * [~ cÉÄ|æÄ ~ æ|äc...Äâ^Ä • Äçæ!ä...c... } • ÉÄ { æä • Ä æ ~ • • äÄ ~ !Ä| ^Ä - æ8 [] • Äâ^Ä& ~ ä • ä } ^!ÉÄ| ^Ä & [] • ^!ç^!Ä • ^! [} cÄ... * æ| ^ { ^ } cÄ [! * æ] ä...^ • É

Bonus ?

Š^ • Ä • ^ { ^ } &^ • Ä] ! [ä ~ äc^ • Äæç^&Äç [c!^Äæä^Ä • ^! [} cÄ!... } æ!cä • Ä^ } c!^Ä| ^Ä } æ!c^ } æä!^ • ÄcÄ } [c!^Äæ • • [&æcä [] ÉÄ Ö| ^ • Äç^Ä } ä! [] cÄæä } • äÄ • çæä|ä • ^!Ä^ • Äc [& \ • Äâ^Ä } [c!^ÄTæä [] Äâ^Ä • ^ { ^ } &^ • ÄÄRæçÉ

Commentaire participer ?

U } Äç [~ • ÄäcÄc [~ cÄ [! • Äâ^Ä|cÄc • • ^ { ä!...^ÄÖ... } ...!æ| ^Äâ^ÄÖ!æä } æä| ^Ä ~ äÄæ ~ !æÄ|ä^ ~ Ä| ^ÄÜæ { ^Ää!ÄTæ! • ÄGEGÉ



Variété locale/savoir-faire paysan
Retour d'expérience

Le navet-rave de Haute-Loire

Les trois frères de Loubeyrat (43), paysans depuis longtemps, produisent chaque année des semences de rave de Haute-Loire. Cette variété non inscrite aux catalogues officiels reste

presque introuvable dans le commerce et c'est donc comme un véritable trésor que l'association l'a accueillie. En plus de ce cadeau, c'est surtout un savoir-faire paysan qu'ils ont partagé chez eux lors de la rencontre du 27 novembre dernier.

[Vous trouverez ici la fiche complète de leur pratique.](#)

Un grand merci pour leur accueil, leur gentillesse et leur envie de partager sans retenue !
Merci aussi à Yves et Garance pour les photos .





On parle de nous

Le calendrier de l'après

Les Écologistes Auvergne-Rhône-Alpes ont lancé le calendrier de l'Après ! ??

Chaque jour leurs élus partageront une initiative de nos territoires pour finir en beauté cette année 2021 avec plein de belles idées ! ??

Pour le premier jour, Renaud Dumas , conseiller régional de Haute-Loire, a choisi de présenter [notre association](#)



Hommage à Pierre Rabhi La confiscation des semences





[Recette d'adhérent.e.s](#)

Le velouté de betterave rouge

Betteraves rouges
Un oignon
De l'ail
Une ou deux pommes de terre

Cuire les betteraves rouges à l'eau.
Faire suer l'oignon avec un peu d'huile d'olive au fond d'une cocotte. Ajouter la betterave coupée en cubes et faire revenir sans colorer quelques minutes. Ajouter une ou plusieurs gousses d'ail et une pomme de terre. Couvrir largement d'eau bouillante. Laisser cuire puis retirer une partie du bouillon (la conserver). Mixer en rajoutant un peu de bouillon si nécessaire pour obtenir la consistance désirée.

Servir avec un trait de crème, lait végétal, noisettes torréfiées, sel, poivre etc selon votre goût.

Astuce : Un morceau de courgette mûre peut remplacer la pomme de terre. Et quelques feuilles de chou qui auraient échappé à la mandoline lors de la confection de la choucroute peuvent rejoindre la betterave en début de cuisson.

Nadine

Chips de betteraves.

Peler les betteraves.

Les couper en fines lamelles.

Bien les essuyer pour qu'elles soient bien sèches.

Les plonger dans la friture à certains temps ! (je n'ai jamais regardé la durée de cuisson, j'en prélève une de temps en temps pour la goûter)

Mettre sur un papier absorbant puis déguster

Patrick

[Liens sur les variétés de betteraves de la Maison des semences](#)