Grainaille

Ensemble, produisons des semences!

Joyeuses fêtes de Noël à toutes et tous !

En 2022, Grainaille se lance un nouveau défi !

Depuis la création de Grainaille en 2013, lors de nos échanges avec vous, mais aussi auprès du public lors des foires auxquelles nous participons depuis de nombreuses années, il ressort une forte envie d'apprendre à jardiner, faire ses semences auprès de personnes ressources qualifiées. Ces contacts, ces échanges "en vrai" sont très souvent sollicités.
Et pour répondre à ces attentes, Grainaille se lance un nouveau défi! En effet, un nouveau projet, qui débutera dès 2022 verra la création de lieux/jardins partagés directement chez des partenaires professionnels pour vous permettre, cher.es adhérent.es, d'aller jardiner et apprendre tout au long de l'année directement auprès de personnes qualifiées.
Pour réaliser ce projet, d'une durée initiale de deux ans, nous avons obtenu une subvention d'un montant de 18 906 € dans le cadre du plan de relance concernant les PAT (Projet Alimentaire Territorial) en Auvergne-Rhône-Alpes.

Quoi ?
Des lieux/jardins partagés seront créés directement chez des partenaires (maraîcher, semencier et ferme-auberge). La ferme auberge apporte un savoir-faire en maraîchage ainsi qu'en terme de conservation, d'éducation sur le goût et également la transformation.

Où ?
Au nombre de trois initialement, ces lieux seront répartis sur la Haute-Loire pour assurer une bonne proximité géographique avec les membres de Grainaille et les habitants du département

Quand ?
Chaque mois, entre mars et novembre, vous serez invité, ainsi que la population locale, à jardiner avec nos partenaires afin de cultiver et produire des semences paysannes, mais aussi découvrir l'immense biodiversité cultivée végétale. Des séances tests sur le goût, la qualité des variétés, mais aussi sur les façons de cuisiner, les conserver seront également organisées.

Bonus ?
Les semences produites avec votre aide seront réparties entre les partenaires et notre association. Elles viendront ainsi stabiliser les stocks de notre Maison des semences à Jax.

Comment participer ?
On vous dit tout lors de l'Assemblée Générale de Grainaille qui aura lieu le **samedi 5 Mars 2022.**

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 pratiquement 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 Daumas , 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 plongeurs 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