Grainaille

Ensemble, produisons des semences!

10 ans

Un pas de côté !

## Grainaille a 10 ans !

Comme vous le savez déjà, Grainaille organise les 25 et 26 février une rencontre avec tous les adhérents pour réfléchir à son avenir et aux futurs chemins qu'elle doit prendre !

Ce sera dans la salle communale adossée à l'église de JAX 43230.

Repas tiré du sac pour le midi. Grainaille offrira les boissons chaudes et froides ! Pas d'hébergement prévu la nuit de samedi à dimanche vu le nombre de demandes.

Horaire :

De 9h à 18h le samedi 25 février

De 9h à 16h le dimanche 26 février

*Voici ici le programme détaillé des discussions à aborder.*

Soutenons l'association

## Précommandons dès maintenant le livre de Grainaille !

Comme nous le savons, Grainaille est une association à but non lucratif avec très peu de moyens financiers. Cependant la priorité est de soutenir ses projets tels que l'accueil dans les jardins de la " graine à la graine" chez

nos partenaires maraichers-semenciers.

C'est pourquoi Grainaille a besoin d'aide pour soulager sa trésorerie. Comment pouvons-nous aider ? En souscrivant dès maintenant à une précommande de son livre " Faire ses graines, c'est facile ! " édité chez Terre Vivante. Disponible dès le 10 mai 2023 – 120 pages.

À travers ce livre, l'association encourage le jardinier amateur à se réapproprier son autonomie alimentaire depuis la base.

En achetant ce livre en pré-vente (la pré-vente consiste à commander par avance, avant publication, un ou quelques exemplaires du livre au prix de 15€ chacun) nous aidons non seulement Grainaille, mais nous nous procurons également un outil précieux pour notre jardin.

Par ici pour la précommande...

Kit de semences

## Bizarre, pas de commande groupée de graines cette anneé ?

Pas besoin ! Chaque adhérent recevra gratuitement un kit complet de variétés paysannes,fruit du travail collectif de l'association, pour la production de légumes de consommation (pas forcément pour la production de semences). En mutualisant nos récoltes, nous partageons travail et risques (grêle, ravageurs, sécheresse...) et tendons ensemble vers un peu plus d'autonomie.
Chacun recevra donc un kit de 17 sachets ( basilic, courge, courgette, laitue, concombre, radis, haricot...) dont voici la liste complète en cliquant ici.

Vous pourrez venir le récupérer lors de nos permanences à la Maison des semences de JAX tous les 1er et 3ème samedis de chaque mois à partir du 4 mars de 14h à 17H. Mais aussi sur les stands de Grainaille lors des nombreuses foires à venir.

# ...et pour mon terreau alors !

## Le terreau : c'est parti !

Et déjà il est temps de penser à nos travaux au jardin !
Comme les années passées nous

allons faire une commande groupée de terreau.

Pour rappel comme en 2022, vous avez le choix entre :

- du terreau bio zéro carbone et sans tourbe 50L à 12€.
- ou un terreau semis et bouturage bio avec tourbe mais de 20L à 4€.

Venez récupérer vos sacs lors des permanences à la Maison des Semences les 1er et 3 ème samedis de chaque mois à partir du 4 mars de 14h à 17h.

Pour commander et régler votre terreau : c'est ici.

**Pour le zéro carbone,** il s'agit d'un terreau très difficile à trouver dans le commerce car il n'utilise pas de tourbe ni de fibre de coco mais de la fibre de bois locale et renouvelable.
C'est un terreau zéro émission carbone. Comme vous le savez, la tourbe est une matière première non renouvelable à court terme et la fibre de coco, peu écologique en terme de transport. Cependant, certains l'ont trouvé moins bien adapté pour les semis car plus grossier et aussi moins apte à retenir l'eau que le tourbé. En mélange avec de la terre, sable ou autre terreau fait maison, il semble convenir.

Retour sur

## La première permanence de la Maison des Semences

13 paires de petites mains et leur courage et leurs manches remontées
+ des balances, des stylos, des graines, et des sachets.
+ quelques devoirs à la maison pour terminer

---

= 180 kits avec 17 variétés de semences pour des jardiniers bien équipés..

## Nous aurons aussi besoin d'aide le 18 février,

afin de mettre en sachets toutes les semences à reproduire pour la saison 2023. Le choix et la préparation des graines de tomates prévues à la reproduction seront aussi d'actualité.

Merci de vous inscrire pour cette permanence sur le lien suivant.

Horaire : Samedi 18 février à la Maison des Semences de 14h à 17H

# Evènements à venir

L'Assemblée générale de Grainaille aura lieu le samedi 13 mai dans la salle communale de Chastenuel (au centre du village de Chastenuel commune de Jax). Pourquoi une date si tardive cette année ? Pour que chacun puisse récupérer le livre dont la sorite est prévue le 10 mai !

A partir du samedi 4 mars de 14h à17h, top départ pour venir récupérer votre terreau et votre kit semences ! Ce sera aussi l'occasion de choisir vos variétés à reproduire pour 2023.

Demandez le programme de février

Recette

# Soupe de châtaignes aux navets

Ingrédients

300 gr de châtaignes en bocal
1 kg de navets (rose et boule d'Or)
2 bâtons de céleri
4 feuilles de sauge fraiche
150 gr de champignons frais (facultatif)
1 verre de lait amande
30 gr de flocons de quinoa
1 pincée de piment Espelette (facultatif)
Sel et poivre

Étape : 1
Épluchez et lavez les navets puis coupez-les en 4.
Étape : 2
Lavez et effilez le bâton de céleri et coupez-le en tronçons. Dans un grand faitout, faire rissoler les navets avec 1 cuillère à soupe d'huile.
Étape : 3
Ajoutez les feuilles de sauge, poivrez (ou saupoudrez de piment d'Espelette) et laissez dorer quelques minutes.
Étape : 4
Ajoutez le lait d'amande, remuez, ajoutez les châtaignes et le céleri. Salez et mouillez avec un litre d'eau chaude. Saupoudrez de flocons de quinoa et couvrez. Laissez cuire 30 minutes à feu moyen.
Étape : 5
Pendant ce temps, nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles. Faites-les griller à la pôèle en poivrant généreusement. Aprés cuisson, mixez la soupe. Servez dans des bols en disposant les champignons grillés sur le dessus et quelques croûtons tartinés de fromage bleu.

Grainaille
Le bourg, 43230 Jax - France
contact@grainaille.fr

Vous recevez ce mail parce que vous vous êtes membres ou amis de Grainaille

Se désabonner