



## Les jardins d'accueil de la graine à la graine



Samedi 11 mars 14h30 -17h30

Venez rencontrer Muriel !

Muriel à Sansac l'église, maraichère en bio vous accueille dans ce nouveau jardin d'accueil. Vous pourrez y suivre le cycle complet des betteraves, courgettes, choux kale, laitues à couper, pois mange-tout et des tomates pour continuer d'apprendre le

jardinage avec des professionnels et savoir produire vos semences!

Voici le programme proposé :

- Une visite des lieux pour découvrir la ferme.
- semis de tomates,
- plantation de pommes de terre nouvelles et repiquage des salades.
- travail du sol, sous réserve que le motoculteur soit opérationnel et semis des pois.

Vous n'êtes jamais venus ? RDV à la parcelle de la Crébades. Découvrez [ici](#) le lieu.

Retrouvez l'intégralité du calendrier des jardins d'accueil [ici](#).

**Nouveauté, organisez votre covoiturage !**

Nous mettons ce lien pour vous permettre de proposer un trajet ou de vous inscrire en tant que passager pour optimiser vos trajets vers les jardins d'accueil : <https://lite.framacalc.org/lgpj5kav50-9zgx>

Il faut ensuite contacter le conducteur par téléphone !

Nouveau jardin d'accueil très

## proche du Puy-en-Velay pour apprendre à faire vos semences

Cette année [Muriel, maraichère en bio](#) à Sanssac l'Eglise près du Puy rejoint la belle équipe déjà composée de Kévin près de Langeac, Marie-Claire à Vaillac et de Bruno à côté de Retournac.

Découvrez vos 4 maraîchers-semenciers qui vous accueillent cette année de mars à novembre dans leurs jardins [ici](#).



Venez on sème !

**Rendez-vous le samedi 18 mars à 14h**

Comme chaque année, nous organisons un semis collectif de tomates. Vous êtes tous et toutes

invité.e.s à venir mettre les mains dans la terre le samedi 18 mars et samedi 1er avril à 14h à JAX. Cette année deux rendez-vous pour semer, histoire d'échelonner la croissance suivant les besoins.

L'association les gardera au chaud jusqu'au 15 et 29 avril, journées du repiquage où vous pourrez les récupérer.

Rappel : Nous avons plus de 70 variétés à ce jour. C'est donc très compliqué de toutes les reproduire en même temps ! Nous avons donc pris le parti de les renouveler par tranche de 20-25 variétés chaque année en révélant les plus urgentes à reproduire (la durée de vie d'une graine de tomate étant d'au moins 4/5 ans). On donnera donc 6 plantes d'une de ces variétés à reproduire absolument et aussi 4 plants de variétés plus classiques et populaires pour le plaisir, sans contrainte de reproduction.

## J- 66 avant notre assemblée générale !

Oyé ! Oyé ! Un avis est lancé à tous les amis musiciens, musiciennes : on a besoin de vous pour mettre l'ambiance ! Si vous êtes partants, merci de nous contacter rapidement à [contact@grainaille.fr](mailto:contact@grainaille.fr)

Pour rappel : elle aura lieu le samedi 13 mai dans la salle communale de Chastenuel (au centre du village de Chastenuel commune de Jax). On en profitera pour fêter les 10 ans de Grainaille !

[Retour sur](#)



Permanence du 18 février

## Effi cacité, convivialité !

Bravo à toutes et tous pour ce bel élan de solidarité : les plus de 1200 sachets de graines sont prêts !

## Retour sur

Le weekend du 25-26 février s'organisait la rencontre avec tous les adhérents pour réfléchir à son avenir et aux futurs chemins à prendre !

Un moment de grande respiration avec de nombreux échanges toujours très respectueux qui ont permis d'y voir plus clair sur une certaine logique à suivre et sur les priorités à assurer dans la période à venir. Cela permettra aussi certainement de mieux préparer la prochaine AG. Bilan très positif de l'avis général ! Encore un grand merci à tous les participants.



## Evènements à venir

Dimanche 19 mars à Lapte : [Faites du troc !](#)

Grainaille sera présente toute la journée. Nous recherchons des bénévoles pour aider à tenir le stand ce jour-là. Merci de nous contacter à [contact@grainaille.fr](mailto:contact@grainaille.fr)

Vendredi 31 mars 20 h, conférence animée par Grainaille " Pourquoi et comment faire ses graines dans son potager " à Saint Julien Chapeuil avec Meygalimenterre.



### Recette

## Chips de chou kale

### Ingrédients

300 gr feuilles de chou Kale ou frisé

2 c à soupe rase de moutarde ou épices

2 c à soupe d'huile

### Recette

Très fin, le chou Kale est adapté à la confection de chips au four.

Il faut qu'il soit bien sec (si vous venez de le laver) et sans sa tige.

À partir de là, comme pour des chips

de tout autre légume, on le mélange à un peu d'huile dans un grand saladier avec du sel et des épices, puis on étale le tout (sans superposer les feuilles) sur les plaques du four. Il cuira une dizaine de minutes à 180°



Grainaille

Le bourg, 43230 Jax - France

[contact@grainaille.fr](mailto:contact@grainaille.fr)

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

[Se désabonner](#)

