



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une nouvelle semaine se termine sur le Jardin de Terre Solidaire. Elle nous conduit tout naturellement vers de délicieuses journées chaudes en couleur. Le temps de repos de dame Nature arrive lentement.

Ce n'est pourtant pas le temps du repos pour les chevilles ouvrières de Terre Solidaire. Ainsi les Jardiniers préparent les terres pour les mois hivernaux avant d'aller retrouver le travail du tirage de bois dans les vignes. Certains des salariés permanents commencent à se pencher sur les thèmes de discussion du prochain forum national du Réseau Cocagne. L'idée centrale des débats tournera autour du concept suivant : pouvoirs publics, entreprises et citoyens au service de l'humain et du territoire.

Parmi les sujets abordés, certains sont au cœur des préoccupations de Terre Solidaire. Ainsi un des ateliers de travail traitera du thème : « comment créer et animer le partenariat avec les entreprises dans l'intérêt des Jardiniers », et un autre atelier visera à aborder le thème suivant : « évaluer les compétences et la transférabilité en entreprise ».

Ces axes de travail ont une valeur toute particulière à Terre Solidaire. En effet, le travail initié avec le Rotary Club de Montmélian autour de Terre Évolution nous permet de tenter une première analyse sur les deux thèmes sélectionnés. En avril 2013, quelques Jardiniers ont eu la chance d'être accompagnés par des parrains du Rotary. Ils évoluent dans le champ professionnel de l'entreprise. Ils le maîtrisent. Ils nous ont permis, ils ont permis aux Jardiniers d'avoir accès au monde du travail. Cette année, pas moins d'un quart des Jardiniers est allé faire une période d'immersion dans une entreprise traditionnelle. C'est une véritable avancée pour un Atelier chantier d'Insertion.

En ce qui concerne les compétences, leur acquisition et leur transférabilité, il reste encore du chemin à parcourir. En effet les pré-requis à l'emploi ne sont souvent pas atteints. Ponctualité et assiduité sont les deux premiers, la base, le socle pour tenir un emploi. Or le taux d'absentéisme de 22% est important. Il est parfois dû à des raisons simples et en complet décalage avec les attentes de l'entreprise (le manque de motivation, les problèmes de mobilité...). Il est aussi à noter que la notion « valeur travail » est inadaptée pour un pourcentage élevé de bénéficiaires de contrats aidés.

Il nous faut absolument évoluer sur cette notion pour que les Jardiniers puissent aller vers l'emploi, l'emploi durable. Les comportements, ou autrement dit, le savoir-faire relationnel n'est pas inné. La cigarette sur le lieu de travail, les revendications inappropriées, les temps de pause allongés, le manque de conscience, d'implication dans les objectifs de l'entreprise sont les conséquences de ce manque de savoir-faire relationnel. Avoir un état d'esprit positif, une attitude volontaire s'apprend.

Si Terre Solidaire, comme toutes les structures d'insertion, veut gagner la bataille vers l'emploi, alors nous devons développer un professionnalisme qui permettra à tous d'aller vers un contrat de travail. Il nous faut combler le fossé qui nous sépare du saint Graal : le CDI. Le chemin est long mais chaque pas nous rapproche de cet objectif.

C'est sur ces paroles d'espoir que je vous laisse et dans l'attente de nous retrouver, je vous souhaite à tous une excellente semaine.

Véronique, Coordinatrice.

Votre panier

Pour 1/2 part

- 1 Kg Tomates
- 0.5 Kg Oignons jaunes
- 200 g Tomates cocktail
- 1 Chou Petaï
- 1 Salade

La Recette de la semaine

Poulet au chou chinois et au fromage

Ingrédients (4 personnes):

- 2 c. à soupe de farine complète,
- 4 blancs de poulet (minces),
- 2 c. à soupe d'huile d'olive,
- 4 ou 5 feuilles et côtes de chou chinois,
- 1 gros oignon vert en rondelles,
- 2 gousses d'ail émincées,
- 1 c. à café d'origan, sel et poivre,
- 1 c. à soupe d'eau ou de bouillon de poulet,
- 4 tranches de gruyère ou autre fromage,
- 4 petites tomates pour la garniture.

Préparation:

Passer les blancs de poulet dans la farine pour bien les enrober.

Dans une grande poêle, chauffer l'huile sur feu moyen. Ajouter les blancs de poulet et les faire dorer des 2 côtés jusqu'à ce qu'ils soient cuits, environ 8 à 10 minutes. Transférer sur une plaque à four.

Dans la poêle, ajouter le chou, l'oignon vert, l'ail, l'origan, le sel et le poivre. Faire sauter jusqu'à ce que le chou soit tendre, environ 5 minutes. Ajouter 1 c. d'eau ou de bouillon de poulet si nécessaire.

Préchauffer le grill.

Placer une tranche de fromage sur chaque blanc de poulet et passer sous le grill jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Répartir le mélange de chou sur les blancs de poulet et garnir avec les petites tomates cerises.

A votre attention !

Contrairement à ce qu'annonçait votre contrat annuel d'adhésion à Terre Solidaire, la livraison des paniers de la semaine 44 (dernière semaine d'octobre 2013) aura bien lieu, pour remplacer la non livraison de la semaine 14 (première semaine d'avril 2012).



Petit coin du maraîcher

Vous avez cette semaine dans vos paniers du chou Petsaï. Cette année, nous avons réussi à le produire malgré des aléas : les limaces, les chenilles, l'attise (un petit coléoptère). Pour nous, c'est le légume qui symbolise les progrès que nous avons faits tout au long de ces années. Afin d'illustrer le propos, il y a un certain nombre d'années de cela, nous n'arrivions pas à livrer ce légume, et quand nous parvenions à le faire, ce n'était que pour une moitié de ce qui était prévu. Les progrès effectués permettent de vous livrer une pleine production avec une qualité phytosanitaire bonne (ils n'ont subi aucun traitement). Si je vous parle de cela, c'est afin de vous dire l'attachement que nous mettons à produire des légumes qui répondent au standard actuel basé sur les légumes conventionnels. Malgré tous les efforts que nous déployons, le résultat n'est pas toujours au rendez-vous, et nous nous en excusons.

Nous sommes des producteurs de légumes biologiques et des travailleurs sociaux, qui nous efforçons au quotidien de maintenir un outil d'insertion à niveau afin que les ouvriers polyvalents de Terre Solidaire puissent prendre appui dessus, pour pouvoir remettre un pied dans le monde de l'entreprise. C'est une tâche qui est ardue, car nous avons à composer avec Dame Nature qui n'excuse pas nos erreurs. Je ne cherche pas d'excuses qui expliqueraient pourquoi les paniers parfois ne sont pas à la hauteur, c'est juste pour préciser le contexte dans lequel ils sont produits.

Vous l'avez sûrement remarqué, la moisson du maïs et les vendanges ont commencé, c'est le signe que la bascule entre l'été et l'automne est faite, donc le temps est venu pour nous de préparer la nouvelle campagne. C'est pour cela que nous nettoyons les terres afin d'être prêts pour la nouvelle saison qui ne saurait plus tarder.

En fin de semaine prochaine, nous allons planter de l'ail ; l'essai que nous avons effectué est concluant, donc nous passons au stade production. Ce ne sont pas moins de 60 kg d'ails qui vont être plantés. Nous avons déjà commencé à tirer les premiers enseignements de la campagne 2013-2014, des cultures vont sortir du plan de culture, d'autres vont y entrer.

Nous souhaitons vous faire participer à ce travail de réflexion, donc n'hésitez pas à nous faire vos remarques. Ayez l'esprit critique, mais des critiques constructives car vos suggestions nous aident à progresser.

Rodrigue, encadrant maraîcher.

Les choux Petsaï dans vos paniers cette semaine



Petit coin des Jardiniers

C'est au tour de Geneviève de quitter Terre Solidaire. Pendant cette année passée dans les Jardins, elle a acquis des connaissances supplémentaires dans les domaines de l'agriculture et du vignoble. Elle était devenue un des piliers de la préparation des paniers. Le salaire qu'elle a reçu pendant ces douze mois lui a permis de vivre plus sereinement.

La voici donc de retour sur le chemin de la recherche d'emploi. Son objectif est de trouver un temps plein. Elle a déjà envoyé des CV pour des postes dans les domaines de l'entretien, du ménage, de la cuisine, du jardinage, des vignes... Nous lui souhaitons bonne route et le succès dans ses nouvelles démarches.

Le petit coin philosophe

Un vieil Indien Cherokee initiait ainsi son petit-fils à propos de la vie : « Une lutte est en cours à l'intérieur de moi, disait-il à l'enfant. C'est une lutte terrible entre deux loups. L'un est plein d'envie, de colère, d'avarice, d'arrogance, de ressentiment, de mensonge, de supériorité, de fausse fierté. L'autre est bon, il est paisible, heureux, serein, humble, généreux, vrai et rempli de compassion. Cette lutte a aussi lieu en toi, mon enfant, et en chaque personne. »

Le petit-fils réfléchit un instant et interroge son grand-père :

« Lequel de ces deux loups va gagner la lutte ? »

Le vieil Indien répondit simplement : « Celui que tu nourris ! ».