



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

L'heure des bilans a sonné. La semaine dernière, nous nous étions arrêtés sur la valorisation des paniers. Nous allons continuer dans le même sens puisque la fin de l'année 2013 approche à grands pas.

Si la semaine passée, nous étions heureux de pouvoir vous annoncer que vos paniers, sur les 9 premiers mois de l'année, ont eu une valeur plus importante que le prix effectivement payé, nous pouvons cette semaine, nous arrêter sur le travail autour du projet professionnel des Jardiniers.

Le travail mené en collaboration avec le Rotary nous conduit à un constat très positif : le nombre de période en immersion dans d'autres entreprises a explosé. En effet, il a triplé. Sachons cependant raison garder ... nous partions de très bas.

En 2012, nous avons accueilli 59 personnes à Terre Solidaire. Seules 4 étaient prêtes pour chercher un emploi, seules 4 ont effectué une période de quelques semaines dans une autre entreprise travaillant dans le champ d'activités sélectionné par les Jardiniers.

En 2013, nous avons reçu 53 personnes (chiffre arrêté au 30/9/13) et déjà 12 personnes sont allées se confronter aux réalités du monde du travail.

Sans l'action du Rotary, sans Terre Evolution, le nombre d'immersion serait sensiblement identique à l'année précédente.

Les Jardiniers sont tous des personnes éligibles aux contrats aidés et parfois éloignés de l'emploi. Trouver un stage d'une durée de 15 jours n'est pas toujours aisé. L'aide du Rotary est indéniable. Profiter d'un réseau relationnel établi est une chance. Certains Jardiniers n'ont cependant pas été en mesure de la saisir. Tous n'étaient pas prêts.

2014 doit être, au moins sur ce plan là, le prolongement de 2013.

Il nous sera nécessaire de nous adapter aux exigences du monde de l'entreprise pour préparer au mieux les salariés en insertion à un retour vers l'emploi.

Gageons que ce challenge sera un fil rouge la prochaine année et nous vous tiendrons informés de l'évolution.

L'action du Rotary est amplifiée par le travail réalisé par notre chargée d'insertion, Floriane. En effet, elle suit chaque Jardinier et travaille de manière individuelle avec chacun, sur son projet professionnel. Ainsi, elle incite les personnes n'entrant pas sur le dispositif Terre Evolution, à aller valider des pistes sur des périodes d'immersion ; d'où le chiffre important cette année de ces périodes.

L'union fait la force : en voilà une nouvelle preuve. C'est avec ce bel adage que je vous quitte pour cette semaine. Nous nous retrouverons pour votre prochain panier.

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour une ½ part

- 0.5 kg Pommes de terre
- 0.5 kg Poivrons
- 200 g Mâches
- 2 Fenouils
- 1 Scarole

La Recette de la semaine

Pommes de terre aux poivrons rouges et à la crème

Préparation : 25 mn - Cuisson : 40 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 10 pommes de terre restant fermes à la cuisson
- 3 poivrons rouges
- 25 cl de crème liquide à 25 %
- 1 demi-cube de bouillon de poule
- 20 brins de ciboulette fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

Laver, perler et découper les pommes de terre en quartiers.

Les faire cuire environ 25-30 min dans une casserole d'eau additionnée de sel et du demi-cube de bouillon de poule.

Laver, épépiner, peler (c'est beaucoup plus digeste) et découper en lamelles les poivrons rouges.

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive et saisir environ 10 mn les poivrons rouges. Saler, poivrer. Ajouter les pommes de terre cuites et recouvrir de crème. Terminer en ciselant la ciboulette par dessus le mélange pommes de terre/poivrons/crème.

C'est prêt à être dégusté, miam !



Petit coin des Maraîchers



Le temps des récoltes de légumes destinés à vous être livrés cet hiver est venu.

Car vous l'avez certainement remarqué le gel s'est invité dans nos Pays de Savoie.

On peut d'ores et déjà dire que le volume récolté sera inférieur à celui que nous réalisons d'habitude.

La faute à une météo pas très clémente et à un sous effectif cet été tant au niveau des jardiniers que de l'encadrement. Donc c'est avec une légère crainte que nous attendons l'hiver.

Fort de ce constat, nous allons mettre tout en œuvre afin d'éviter que cette situation n'impacte les prochaines livraisons.

Le premier axe de travail est d'éviter de déclasser les légumes suite à des erreurs de récolte, comme par exemple un coup de fourche, de bêche dans une carotte. En effet l'arrachage de ces dernières est particulièrement minutieux.

Le deuxième axe de travail, c'est une pesée plus rigoureuse des récoltes afin de minimiser le gaspillage.

Le dernier axe, c'est de profiter de toutes les variétés de légumes que nous avons récoltées, afin de composer des paniers variés. Car malgré l'année difficile que nous traversons, nous avons réussi à faire produire tous les légumes plantés et semés, mais la différence par rapport à d'habitude c'est le tonnage qui est réduit.

Un levier que je n'ai pas cité, ce sont les légumes que nous produisons actuellement sous serre. Prenez par exemple la mâche que vous trouverez aujourd'hui dans vos paniers, il y a une série qui doit être plantée la semaine prochaine et nous effectuerons également un autre semis afin d'apporter de la chlorophylle dans les paniers hivernaux qui sont traditionnellement un peu moroses.

La mâche n'est pas le seul apport de verdure dans vos paniers, les épinards le sont également. Certaines planches sont presque prêtes à être ramassées.

En conclusion, on peut dire que malgré le faible niveau de production stocké en cave et en chambre froide, nous ferons face afin d'assurer un des principes du jardin : des légumes savoureux et de saison, avec des hommes debout.

Rodrigue, Encadrant Maraîcher

Rappel :

Comme chaque année, le jardin sera fermé pour les fêtes de fin d'année, du 23/12/2013 au 05/01/2014.

Le dernier panier de l'année 2013 sera celui du 20 décembre, le premier de l'année 2014 sera celui du vendredi 10 janvier.

Pensez à noter cette information sur vos tablettes.

Conférence organisée par « **la ferme aux 4 saisons** » sur le thème de :

L'argent et le financement des structures alternatives citoyennes et des écoles alternatives

Animée par Philippe Leconte ancien président du conseil de Surveillance de la NEF (Coopérative de finances solidaires).

Le vendredi 22 novembre 2013 -19h45 (8 €)

À la Ferme des baraques, 441, chemin des baraques à CHALLES LES EAUX (notre dépôt)

Inscription souhaitable : au 09-72-99-33-15 ou lafermeaux4saisons@gmail.com

