

La Feuille de Chou



Edito

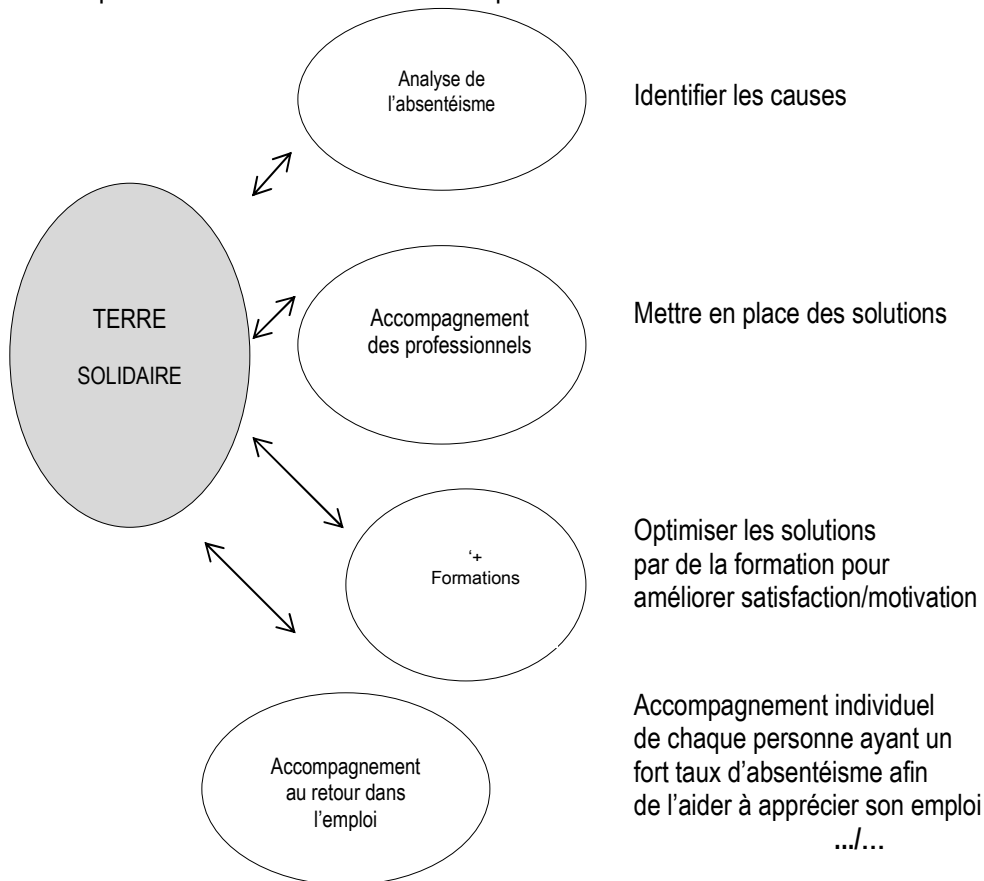
Chères Adhérentes, Chers Adhérents

Pour faire suite à l'édito de la semaine dernière concernant l'absentéisme au travail, voici quelques notions supplémentaires qui peuvent tous nous conduire à réfléchir pour lutter contre ce fléau à Terre Solidaire... ou dans chacune de vos entreprises.

Il est à noter que moins un salarié est satisfait dans son travail, moins il est engagé en faveur de son entreprise et plus il va être absent. A contrario, plus un salarié est satisfait dans son travail, plus il sera engagé et moins il sera absent.

Fort de ce constat et en me basant sur une étude de la DARES (service de recherche du ministère du travail), je me permets de rappeler que l'impact des contraintes psychosociales sur l'absentéisme (risque d'agression physique ou verbale dans le travail, risque d'accident et obligation de devoir se dépêcher pour faire son travail) est élevé. Ainsi, alors que seuls 2,5 % des salariés non exposés à ces contraintes s'absentent pour des raisons de santé, ce taux est triplé (7,5 %) pour les salariés exposés à trois contraintes psychosociales ou plus.

Proposition d'un schéma de réflexion pour lutter contre l'absentéisme



Votre panier

Pour 1 part

1 kg	Pommes de terre nouvelles
1 kg	Navets
1 kg	Betteraves
0,5 kg	Oignons blancs
1	Chou pointu
1	Bouquet de persil

La Recette de la semaine

Poêlée de pommes de terre nouvelles

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre bien régulières
- 3 cuillères à soupe de ciboulette hachée
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 30g de beurre, sel, poivre.

Préparation de la recette :

Eplucher et laver les pommes de terre.

Les sécher dans un torchon.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Y mettre les pommes de terre et secouer la casserole pour les enrober de beurre. Saupoudrer la ciboulette hachée, saler, poivrer et mouiller d'un 1/2 verre d'eau.

Laisser cuire à feu très doux environ 20 min selon la taille des pommes de terre. Dès qu'elles sont tendres à cœur, ajouter la crème.

Remuer, chauffer à feu vif et servir aussitôt.

Recette Marmiton



.../...



Et lorsque nous aurons évolué dans la lutte contre l'absentéisme, il faudra alors se pencher sur un autre phénomène : le présentéisme. C'est le fait d'être physiquement présent mais mentalement absent, sa tête centrée sur autre chose que la tâche de travail confiée. Et là, il y a du travail !!!!

Je vous souhaite à tous une excellente semaine.

Véronique Coordinatrice

Coin des Maraîchers

A l'heure où cette feuille de chou est écrite, il fait 2 degrés, c'est quand même un peu frais pour un 16 mai. Contrairement à la saison précédente, nous n'avons pas essuyé des pluies diluviennes pour le début de la campagne, mais du froid. Tout a très bien démarré, mais nous constatons que les légumes plantés début mai sont sensiblement au même stade qu'au moment de leur plantation. Exception faite des choux pointus et des blettes qui eux s'épanouissent bien dans le mini cocagne. Concernant les petits pois, cette fabacée qui symbolise au combien le printemps, a eu une levée catastrophique, due sûrement à une erreur technique, donc nous avons du racheter des graines et procéder à un nouveau semis, cela est un peu rageant, mais correspond pour le coup à notre travail, c'est-à-dire déléguer un certain nombre de tâches aux salariés polyvalents de Terre Solidaire, afin qu'ils puissent acquérir de vraies compétences.

Sil faut trouver un côté positif au froid qui règne le matin dans notre belle Combe de Savoie, c'est celui-ci : les adventices sont elles aussi ralenties, ce qui a permis à l'équipe encadrée par Bérenger de désherber la totalité des oignons que nous avons planté cette année, environ 250kg et 100kg d'échalotes. Maintenant, ils attendent le chaud et un peu de cuivre, car cette pluie et le frais que nous supportons en ce moment ne tarderont pas à nous ramener les premières maladies cryptogamiques.

Mardi dernier, nous avons également terminé la plantation des pommes de terre, c'est une plantation tardive et elles seront récoltées à la mi septembre. Elles seront livrées assez rapidement car leur taux de matière sèche sera insuffisant pour envisager une conservation. Mais rassurez vous, les pommes de terre de garde ont déjà été fertilisées et commencent à être butées, cette année nous effectuerons cette opération deux fois afin d'assurer un contrôle plus efficace des mauvaises herbes.

Ce vendredi, nous allons également terminer la plantation des tomates sous serre. C'est la Fiorentino et la Black Cherry qui vont être plantées ce matin, la petite noire de Crimée auraient dit certains, pour éviter l'Anglicisme !

Rodrigue, encadrant maraîcher



Ramassage des pommes de terre nouvelles un 15 mai ! Bon appétit et bravo aux jardiniers !



Rappel : pas de livraison le 30/05/2014 : pont de l'Ascension (prévu au contrat)

