



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Un dilemme de taille : comment faire plaisir à tout le monde ?

Aucune réponse ne vient m'effleurer : peut-être allez-vous pouvoir m'aider ?

Plus de 200 personnes prennent des paniers à Terre Solidaire. Manger Bio, déguster une production locale, œuvrer pour l'insertion de personnes en difficulté, chacun a sa raison pour devenir, être et espérons-le, demeurer adhérent de Terre Solidaire.

Et c'est alors qu'arrive mon casse-tête.

Comment plaire à tous ?

Nous tentons, bénévoles, salariés en insertion et permanents, de faire notre maximum pour que chaque semaine le panier corresponde à vos attentes.

La semaine passée, Julie, une des salariées en charge de la salle des paniers, était soucieuse. La livraison du vendredi précédent a été compliquée.

Certains d'entre vous voit et note si un légume venait à manquer. Julie, quant à elle, s'est rendu compte qu'il manquait des feuilles de chou sur un dépôt, un légume sur un autre dépôt : son week-end en a été perturbé.

Alors, peut-être que les paniers n'étaient pas parfaits, mais, j'espère que vous pouvez imaginer mon plaisir lorsque je l'ai félicitée pour sa motivation, son dévouement et son implication.

Ne serait-ce pas un signe d'une proche insertion en milieu ordinaire ?

L'axiome de départ n'est peut-être pas le bon !

Comment faire plaisir à tous ?

Faire plaisir n'est pas l'objet de notre métier. Contenter un maximum de personnes en répondant aux critères de base : faire un panier de légumes produits localement selon les méthodes de l'agriculture biologique tout en donnant du travail à un public fragilisé : voici notre mission.

Contenter tout le monde est pure utopie. En revanche, faire notre travail avec empressement et professionnalisme nous permet la confection de jolis paniers.

Alors, je réitère le message de la semaine dernière :

Lorsque vous prenez une adhésion pour une demi-part à 8,55 € et que votre panier fait 10,60 €, que pour une part à 16,47 € alors que votre panier fait 19,68 € sur la moyenne des 9 premiers mois de l'année, je m'empresse de signaler que l'année 2014 a permis de fabuleuses récoltes (il faut tout de même vous attendre à une livraison plus proche de la valeur du panier sur les 2 derniers mois).

Des paniers conséquents montrent la quantité (et la qualité) de la production.

Pour information, vos paniers sont bien chargés et en plus, nous livrons des magasins spécialisés dans le bio depuis le début du printemps. Les jardiniers, bien encadrés par Bérenger et Rodrigue sont à féliciter. Ils ont exploité avec dextérité le terrain de Terre Solidaire. J'en profite pour rappeler que nous cherchons encore des parcelles autour de Planaise.

Alors, si nous ne pouvons pas plaire à tout le monde, soyez certains que nous faisons notre maximum pour atteindre les objectifs fixés par notre Conseil d'Administration.

Terminons par une citation de Voltaire dans Zadig ou la Destinée qui écrivait :

« Toujours du plaisir n'est pas le plaisir ».

Sachons raison garder : les paniers concoctés dépassent les tarifs de départ, les légumes sont beaux et nombreux, des Jardiniers s'impliquent.

Que demander de plus ?

Votre panier

Pour 1 part

2 Kg	Courges
1,5 Kg	Aubergines
1 Kg	Epinards
500 g	Oignons blancs (déclassés)
1	Chicorée (déclassée)
1	Salade
1	Bouquet de Persil

La Recette de la semaine

Lasagnes aux épinards et à la courge

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1/2 paquet de lasagnes pré-cuites (12 petites plaques) - 300 g d'épinards frais
- 1 kg de courge (potiron, potimarron...)
- 150 g parmesan - 50 cl de lait
- 1 pincée de muscade en poudre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 15 g de beurre - huile d'olive - sel, poivre

Préparation de la recette :

Faire blanchir les épinards dans de l'eau bouillante 2 min, puis les plonger dans l'eau glacée. Egoutter et réserver. Faire revenir la courge coupée en petits dés dans l'huile d'olive.

Préparer une sauce béchamel (beurre, farine puis lait et noix de muscade).

Dans un plat à gratin, couvrir le fond de béchamel. Déposer une première couche de lasagnes, puis la moitié des légumes mélangés, une nouvelle couche de béchamel, sel, poivre et parmesan rapé.

Faire une deuxième couche identique de lasagnes avec la deuxième moitié des légumes. Terminer par une couche de lasagnes puis recouvrir de béchamel et parmesan. Faire cuire au four pendant 20 minutes (tout est déjà cuit, sauf les pâtes) à 190°C (thermostat 6-7).

Véronique, Coordinatrice

Carmintran - 73800 PLANAISE / 04 79 84 41 23 - Fax : 04 79 84 41 48

secretariat@terre-solidaire.fr / N° SIRET : 422 684 480 000 29

INSERTION PAR LE MARAICHAGE



Semaine de non livraison :

Comme prévu au contrat d'adhésion, la 5ème semaine, dite « flottante » a été fixée par nos maraîchers. Ce sera la semaine 46 (**Vendredi 14 Novembre**). Pensez à le noter sur vos agendas.

Coin des maraîchers

Les hirondelles sont parties, en revanche la chaleur est restée. Cette douceur quasi estivale est diversement appréciée par les légumes actuellement en culture. Prenez, par exemple, les chicorées frisées et les scaroles, elles «fondent» littéralement sur place, donc la livraison nous pose problème. Cette semaine, celles que vous trouverez dans vos paniers seront valorisées à moitié du prix, nous dirons qu'elles sont «déclassées». Mais toutes les chicorées ne se comportent pas de la même manière. La «pain de sucre» se plaît dans cette douceur, «elle» croît à vue d'œil et sa livraison semble désormais possible, donc les gourmets pourront se délecter de ce met dans lequel on trouve du croquant et de l'amertume. Développer sa capacité à apprécier les saveurs amères nous aide à apprécier les autres saveurs. En revanche, sachez, que le gel et le stockage vont faire baisser le degré d'amertume des pains de sucre.

Le temps qu'il fait actuellement nous permet de réaliser des travaux qu'il nous est difficile à effectuer durant la période estivale. Nous pouvons parler par exemple, du rebouchage des trous qui se sont formés au fil du temps et des pluies, dans les allées menant aux serres n° 1 à 4. Nous procédons également au ramassage des cailloux, nous sommes dans une ancienne moraine glacière, les cailloux sont « légion ». Les carottes et les autres légumes « racines » ne les apprécient assez peu. Cela faisait environ 4 ans que nous n'avions ramassé une telle quantité de cailloux.

La douceur automnale nous permet de réaliser une multitude de petits travaux qui ne font pas partie de nos priorités en pleine saison, d'autant que l'équipe de Terre Solidaire est au complet.

Ce qui nécessite, à Bérenger et à moi-même, des trésors de réflexions afin de trouver des travaux qui ont du sens afin de ne pas décourager les jardiniers ;

La léthargie qui règne actuellement est trompeuse, car bientôt le froid va arriver et il faudra accélérer le rythme des récoltes et du nettoyage des parcelles. C'est pour cela que Floriane, la chargée d'insertion, et moi-même, recevons de façon régulière les jardiniers afin de leur faire partager notre énergie et notre enthousiasme pour ne pas les laisser s'endormir par la douceur de la lumière et la baisse d'activité physique.

Cette période nous est propice également afin d'évaluer la capacité des jardiniers à travailler en autonomie. En effet, il arrive qu'une équipe soit occupée à désherber les aulx à La Chavanne, alors que la seconde équipe de jardiniers, Bérenger et moi-même sommes occupés à la préparation de vos paniers par exemple. Donc nous papillonons de chantiers en chantiers afin de s'assurer que nos consignes ont été comprises et que le travail s'effectue à un rythme acceptable.

Car notre adage, à Terre Solidaire est que la confiance n'exclut pas le contrôle. S'il y a besoin d'une explication, elle est faite individuellement dans le bureau de la chargée d'insertion afin que nos remarques aient un côté constructif car les observations publiques peuvent générer un sentiment d'humiliation.

Cette période est également propice, pour nous encadrants, car il nous permet de réfléchir aux nouveaux plans de culture. Un travail bien pensé est déjà à moitié effectué, mais toute la difficulté ici est de mettre en œuvre l'autre moitié ...

Certains parmi vous ont commencé à nous faire parvenir leurs suggestions pour la prochaine campagne, nous vous remercions vivement et vous demandons de poursuivre à nous adresser vos souhaits via les canaux habituellement utilisés. Une communication sur ce sujet vous sera faite à la dernière feuille de chou de l'année 2014.

Rodrigue, Encadrant maraîcher

Fermeture Fin d'Année

Du 22 Décembre 2014 au 05 Janvier 2015

Semaine 52 (26 Décembre 2014) et Semaine 01 (02 Janvier 2015)

