



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Après une réunion régionale des jardins de cocagne, je me saisis de l'opportunité pour vous donner des nouvelles des chantiers d'insertion de Rhône Alpes dont l'activité économique est le maraîchage biologique. Rappelez-vous, il y a deux ans, chaque jardin constatait qu'il était difficile de maintenir un nombre suffisant de paniers. Nous nous étions alors penchés sur les raisons. Chaque jardin avait alors pris la décision de travailler sur la qualité des légumes et sur la communication.

Terre Solidaire s'est lancé dans cette bataille (vocabulaire du champ lexical de la guerre car s'en était une : et pour la survie de la structure, il faut que nous puissions livrer plus de 200 paniers hebdomadaires).

Les maraîchers produisent de beaux légumes. Cette qualité est présente. Vos nombreux messages l'affirment.

Une commission communication a vu le jour et deux ans plus tard, nous sommes heureux de constater que la fuite des adhérents s'est calmée. Pour les autres jardins la tendance est identique. C'est plutôt une belle nouvelle : les Jardins de Cocagne plaisent toujours.

Le point difficile pour toutes les structures est la réforme des modes de financement des Ateliers Chantiers d'Insertion. C'est effectivement compliqué. Nous ne sommes cependant pas encore à l'heure du bilan 2015. Les premières indications montrent que Terre Solidaire devrait atteindre les objectifs fixés.

Je laisse la plume pour la tendre aux jardiniers qui ont fait un article cette semaine

Véronique, Coordinatrice

Contraint par la météo depuis lundi, notre travail est ciblé sur le rangement, le nettoyage des serres, le tri et la préparation des légumes d'hiver (tri des noix, oignons, semis de mâche...). Avec l'arrivée de la pluie, pour nous jardiniers, c'est une semaine de récupération physique avant le tirage des bois cet hiver qui s'annonce dur et froid. Le travail au sein de Terre Solidaire est plus difficile et notre moral en pâtit surtout par temps de pluie.

Cette semaine nous avons le plaisir de vous faire découvrir plus en détail le travail de la salle des paniers par le biais de notre collègue Milène.

« Suite à un dégât des eaux survenu ce week-end, nous avons découvert lundi que le local où étaient entreposés vos paniers (sacs) était inondé. De ce fait, nous avons décidé Isabelle et moi-même de laver les sacs. Afin qu'ils puissent sécher rapidement sous une serre pour pouvoir accueillir les beaux légumes de vos paniers ce vendredi.

Suite à l'augmentation des adhérents, nous avons réfléchi à un nouvel aménagement de la salle des paniers afin d'accueillir tout le monde.

Voilà bientôt deux ans que je m'occupe de la préparation des paniers. Cette année, nous préparons en moyenne 230 paniers au total soit 200 paniers et 30 grands paniers redistribués sur 8 dépôts. Le jeudi matin nous mettons en place sacs et cagettes puis ils sont étiquetés et pointés par dépôts. L'après midi, nous commençons à répartir vos légumes. Le vendredi matin, notre équipe de 4 membres (Maria, Jean Michel, Isabelle et moi) continue de remplir vos paniers puis pointage final, chargement des camions et nettoyage de la salle. Au plaisir de vous rencontrer sur le dépôt de Planaise. »

Milène

## Votre panier

Pour un grand panier

1.5 kg	Choux Blancs
1.6 kg	Blettes
3 kg	P. de terre grenaille
0.9 kg	Haricots rame
1 kg	Oignons jaunes
4	Poivrons
1	bouquet de persil

## La Recette de la semaine

### Tarte au chou

(Pour 6 personnes)

Préparation : 30 min cuisson : 35 min

#### Ingrédients:

- 1 pâte brisée
- 150 g de lardons
- 250 g d'échalotes - 1 chou
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 15 cl de lait - 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de farine
- 20 cl d'eau - 100 g de gruyère

#### Préparation:

Préchauffer le four à 200°C. Faire cuire le chou à la vapeur puis l'émincer et le laisser égoutter. Eplucher les échalotes et les couper en fines lamelles.

Dans une poêle sur feu moyen, mettre l'eau et le cube de bouillon, y faire cuire les échalotes jusqu'à évaporation totale de l'eau. Mélanger les échalotes avec le chou. Dérouler la pâte brisée et disposer les lardons dessus. Recouvrir avec le chou et les échalotes. Dans un saladier, mélanger la farine, le lait, l'œuf et verser sur la tarte. Mettre le gruyère sur la tarte. Faire cuire au four 35 minutes.



## Prévisions légumes semaine prochaine

Potimarron  
Courge  
Oignon



## Coin de la Chargée d'Insertion

Pas de nouveaux recrutements pour cette dernière quinzaine, en revanche, une bonne nouvelle pour Christophe qui a trouvé un emploi en intérim depuis 15 jours et la mission est renouvelée pour une période plus longue. Dans la série des bonnes nouvelles, continuons par Joseph qui, souvenez-vous, a terminé son contrat en août 2015 après 21 mois à Terre Solidaire. Il a intégré une formation qualifiante au CFPPA de la Motte Servolex, le BPA Travaux des Aménagements paysagers qu'il va suivre de septembre 2015 au 26 Avril 2016. Pour Joseph qui avait un projet professionnel de préparateur de commande et gestion des stocks, le passage par Terre Solidaire lui a permis de découvrir le domaine d'activité de l'agriculture et d'avoir une première expérience dans ce secteur. Par ailleurs, la semaine dernière a démarré la première session de formation animée par Rodrigue, encadrant maraicher sur les bons gestes professionnels hors production. En effet tout au long de la période automnale, la majorité des jardiniers suivront une formation de "préprofessionnalisation d'Ouvriers Polyvalents Agricoles" (formation POPA). C'est une formation de 22h30 au total, l'objectif général est de se situer en tant qu'ouvrier polyvalent agricole au sein du jardin de Cocagne. Le programme est découpé en 5 séquences.

Séquence 1 : Situer le jardin de Cocagne dans son environnement et au sein de la filière agricole (6 heures)

Séquence 2 : Se situer en tant qu'ouvrier polyvalent agricole dans l'organisation du travail du jardin (2 heures 30)

Séquence 3 : Adopter les bons gestes professionnels hors production (3 heures), séquence animée par Rodrigue Mardi dernier

Séquence 4 : Prévenir les risques liés à l'activité professionnelle (3 heures)

Séquence 5 : S'intégrer dans une démarche de responsabilité éco-citoyenne (8 heures)

Les différentes séances de formation auront lieu jusqu'au mois de décembre et seront animées par un des permanents de l'équipe et/ou un intervenant extérieur. Nous vous relaterons au fil des semaines l'avancée de cette formation.

Floriane, Chargée d'Insertion



Milène devant la salle des paniers



Jean Michel et Nicolaë  
Vont stocker les courges à la cave

**Attention pas de livraison semaine 47,  
vendredi 20 novembre**

**Semaine flottante (prévue au contrat)**

