

Vendredi 15 avril 2016

Semaine 15



La Feuille de Chou

Edito

Chères adhérentes, Chers Adhérents,

La semaine dernière, nous avons eu la chance de recevoir une journaliste qui a fait un reportage sur Terre Solidaire.

Son article passera sur une page complète dans le Dauphiné Libéré.

C'est un réel évènement positif pour notre association. En effet, être mis en valeur est important car, comme vous le savez, Terre Solidaire est toujours à la recherche d'adhérents, source vive de l'association.

Parler des salariés de Terre Solidaire est également essentiel car c'est l'opportunité d'être lus par des centaines de lecteurs qui parfois peuvent être des chefs d'entreprises avec des besoins de personnels.

Merci au réseau Astra d'avoir pensé à Terre Solidaire.

Essayer de synthétiser nos activités pour transmettre ce que l'on vit à Terre Solidaire est un véritable exercice. Ce ne fut pas toujours évident tant il y a à dire, et, cependant, ce fut vraiment enrichissant.

N'oublions jamais la chance que nous avons d'œuvrer tous ensemble pour Terre Solidaire.

En résumé, l'association produit des légumes pour fournir des paniers à des adhérents. Ceux-ci soutiennent l'association tout autant pour les paniers de bons et beaux légumes bio produits localement que pour offrir la possibilité d'un contrat de travail à des demandeurs d'emplois.

Que Terre Solidaire continue longtemps à développer une si belle philosophie.

Pour cela, il faut que nous puissions tous prendre bien soin des uns et des autres.

Alain, administrateur responsable de la veille et de l'entretien du patrimoine bâti de Terre Solidaire nous l'a rappelé cette semaine. Et, pour cause. Alain s'est aperçu que le broyeur utilisé par les maraîchers et un Jardinier est dangereux. Pour prévenir tout risque potentiellement dangereux, voire mortel, Alain nous a averti et montré qu'il est urgent de travailler sur la sécurité d'une part, et de changer notre broyeur d'autre part.

Merci Alain pour cette vigilance, ce regard rigoureux qui permet d'éviter de graves erreurs.

Suite aux explications de notre administrateur et à une visite de démonstration près du broyeur, la commission qui veille à la sécurité va proposer au Conseil d'Administration d'acheter un broyeur neuf. En attendant, Alain va équiper l'ancien broyeur d'un système de sécurité.

Un regard bienveillant sur nos voisins, sur nos collègues peut changer les choses. A nous d'adopter ce comportement et de le transmettre au mieux à tous.

Bonne semaine

Véronique, Coordinatrice

Rappel : Pas de livraison S18, pont de l'Ascension !

Votre panier

Pour un grand panier

2 kg Pommes de terre

1 kg Panais

1 kg Betteraves rouges

1.2 kg Epinards

0.4 kg Oignons blancs

1 botte Radis

La Recette de la semaine

Chips P. de terre, panais et betteraves rouges

200 g de pommes de terre - 200 g de panais

380 g de betteraves rouges

100 g de farine - 2 g de sel, 0,5 g de poivre

Cuisson des légumes : Huile de friture

Eplucher les pommes de terre, les laver sous l'eau courante, les placer dans un saladier rempli d'eau.

A l'aide d'un couteau économe, couper de fines lamelles de pommes de terre, les placer au fur et à mesure, dans le saladier rempli d'eau.

Éplucher les panais, les laver, couper en fines lamelles, les réserver dans un saladier rempli d'eau.

Rincer la betterave rouge, éponger, couper en fines lamelles. Réserver dans un saladier.

Mettre à chauffer l'huile de friture à 190°C. Égoutter, éponger les pommes de terre. Plonger les pommes de terre dans l'huile chaude. Dès qu'elles ont une belle couleur dorée, égoutter, placer dans une assiette de service et réserver au chaud (four 80°).

Répéter l'opération avec les panais. Egoutter, placer dans l'assiette avec les chips de pommes de terre. Mélanger à l'aide de 2 fourchettes. garder au chaud.

Egoutter les betteraves rouges. Préparer une boîte avec un couvercle. Placer la farine à l'intérieur. Verser dans le récipient les betteraves rouges. Fermer et secouer fermement en vous plaçant au-dessus de l'évier. Mélanger à l'aide d'une fourchette et recommencer.

Placer les betteraves rouges dans une passoire et secouer pour enlever l'excédent de farine, placer dans la friteuse ou dans l'huile chaude.

Égoutter, placer dans l'assiette de service en mélangeant les chips.

Saler, poivrer. Servir avec de la viande grillée, du poisson, de la volaille ou simplement à l'apéritif. Les servir chaudes, tièdes ou froides.



Prévisions légumes semaine prochaine

Navets nouveaux
Salade
Persil plat



Coin de la Chargée d'Insertion

Encore 2 nouveaux jardiniers pour lundi prochain : Bienvenue à Roxana et Laurent qui commencent leur contrat d'Insertion pour 4 mois. La semaine dernière Anda a terminé son contrat à Terre Solidaire pour débiter un nouveau contrat d'Insertion aux Triandines à Cognin, la localisation de ce jardin étant plus adaptée à sa situation familiale.

La semaine dernière se sont déroulées les 2 séances d'évaluation aux Triandines pour la formation "Techniques et Pratiques professionnelles en maraichage" animée par Charlotte.

Quelques-jardiniers appréhendaient cette situation "d'évaluation" et d'observation avec des nouvelles personnes sur un lieu inconnu, ceci malgré les propos rassurants de Charlotte. Mais tous étaient présents : ainsi mardi matin, j'ai accompagné Joris, Jean-Philippe D, Emma, Anda et Marc ; jeudi matin, ce fut au tour de Philippe, Vasilica, Nourddine, Loïc et Aymeric. Entre préparation des commandes, semis, repiquage des tomates, récoltes diverses, tuteurage des haricots, chaque jardinier s'est intégré parmi le groupe de jardiniers déjà en place et s'est appliqué à respecter les consignes pour effectuer la tâche demandée, consciencieusement. Tous ont réussi leur évaluation et Charlotte a « débriefé » avec chacun d'entre eux sur leurs compétences, leurs qualités professionnelles et les points à améliorer. Beaucoup de compliments pour chacun; Bravo à tous les 10. La remise des attestations de compétences aura lieu au CFPPA avec les jardiniers des Triandines au courant de l'été. Au total ce sont 241 heures de formation qui ont été réalisées, formation indispensable pour permettre à chacun de mieux appréhender le travail en maraichage. Jeudi prochain c'est au tour de Terre Solidaire d'accueillir 5 salariés des Triandines pour le passage de leur évaluation. Nous leur souhaitons la bienvenue.

Evaluation des Jardiniers de Terre Solidaire, aux Triandines

Floriane, Chargée d'Insertion

Charlotte donne des consignes à Philippe, Vasilica, Aymeric, Loïc et Nourddinne



Joris repique des tomates, Anda sème,

Emma prépare les épinards et Jean Philippe... a terminé sa tâche !