



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Terre Solidaire, Terre de visites, Terre de rencontres

La semaine dernière, Terre Solidaire, a reçu des visiteurs venus d'un autre monde. David VINCENT n'était pas parmi eux. (référence nostalgique à une série de science-fiction d'un autre temps que les plus de 20 ans reconnaîtront).

L'objet était très intéressant. En effet, en lien avec le Conseil Départemental de la Savoie, Pays de Savoie Solidaires a accueilli une délégation de 3 Sénégalais en charge de l'action sociale dans le département de Bignona (Casamance). Ils avaient plusieurs centres d'intérêts durant leur séjour. L'un d'eux était de réfléchir à la création d'un espace d'insertion par le travail dans leur département.

Après la visite de l'exploitation, nous nous sommes réunis pour parler de l'insertion : de ses difficultés et surtout des avantages.

Ce fut une rencontre fort enrichissante.

Une petite anecdote : Joëlle MALOMAR, élue départementale en charge de l'action sociale, habituée à des températures élevées (il fait froid quand il fait 16°C), a eu la chance de découvrir pour la première fois de sa vie, la neige. En effet, mercredi dernier, une couche de 5 cm de neige est venue recouvrir les champs. Elle a pu faire des boules toutes blanches et froides. Ses yeux étaient illuminés de joie.

Elle se rappellera très longtemps de sa visite à Terre Solidaire : n'en doutons pas.

Cette semaine, c'est une délégation venue d'un autre monde (pas la quatrième dimension, je vous rassure) qui est venue rencontrer Terre Solidaire.

Des Belges, cette fois-ci, se sont intéressés à notre association. Les 3 personnes accueillies sont salariés d'une structure belge « nos oignons ». Elle a pour but de permettre à un public fréquentant des institutions de soin et de santé mentale d'avoir accès à des processus de production alimentaire. Les personnes sont accueillies chez « nos oignons » un jour par semaine. La volonté de cette structure est d'aller vers le modèle des jardins de Cocagne, ce qui explique la visite de mercredi.

Nous avons reçu nos invités avec les Jardiniers. Une quinzaine de salariés de Terre Solidaire a ainsi pu expliquer notre fonctionnement. Cela nous a permis de mettre en évidence l'importance de la communication dans le monde, et particulièrement dans le monde du travail.

Je terminerai par une anecdote amusante racontée par une des salariées de Terre Solidaire dont la langue maternelle n'est pas le français.

Rodrigue lui donne une consigne. Elle s'exécute. Elle part donc dans les vestiaires pour se changer. Rodrigue la retrouve dans les vestiaires et lui demande ce qu'elle y fait, ne comprenant pas qu'elle se change alors que la journée n'est pas terminée.

Elle lui explique qu'il vient de lui dire « à demain ».

Il lui répond qu'il ne lui a pas dit que la journée prenait fin. Il lui a dit d'effectuer une tâche (le repiquage) « à deux mains ».

La communication est vraiment importante. L'anecdote fait sourire. Certes. Cependant, veillons à bien vérifier que nos messages sont compris. La vie en sera plus simple pour tous.

Nous nous retrouverons la semaine prochaine pour un édito dont le contenu nous permettra à tous de voir l'insertion avec un regard différent. En attendant, profitez d'une belle semaine.

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un panier

1 kg Courge musquée
0.5 kg Chicorée Chioggia
2.5 kg Cardon
1 Chou pet saï

La Recette de la semaine

Cardons gratinés aux anchois

Prép : 35 min / Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 gros cardons
- 10 anchois au sel
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 3 jaunes d'œufs
- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de bouillon de volaille
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 citrons
- 1 filet de vinaigre, sel, poivre

Préparation de la recette :

Laver, éplucher et effiler les cardons, puis les disposer dans une bassine d'eau froide mélangée au jus d'un citron. Délayer 1 cuillère à soupe de farine avec le jus d'un citron, et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Verser le tout dans une cocotte, puis porter à ébullition. Y incorporer les cardons avec l'eau citronnée, puis laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Vérifier en les piquant avec une fourchette. Les égoutter, les détailler en dés, les réserver. Rincer les anchois sous l'eau froide, ôter les arêtes et les essuyer avec du papier absorbant. Peler et hacher l'oignon et l'ail. Dans une cocotte huilée, faire fondre les anchois avec l'oignon. Saupoudrer de 2 cuillères à soupe de farine et bien mélanger avec l'ail.

Préparer le bouillon, puis le verser avec la crème et les cardons dans la cocotte sans cesser de remuer. Laisser cuire à feu moyen durant 30 min. Dans un saladier, battre les jaunes en omelette avec un trait de vinaigre. Les ajouter à la préparation dans la cocotte, puis bien mélanger le tout en laissant cuire 5 min à feu doux. Retirer du feu puis verser le tout dans un plat à gratin beurré. Décorer en disposant les filets d'anchois sur le dessus puis faire gratiner au four sur position grill pendant 10 à 15 min en surveillant la cuisson.



Prévisions légumes semaine prochaine

Pommes de terre
Courge butternut
Ail



Information importante : Les enveloppes contenant les documents pour le renouvellement de vos contrats légumes sont dans vos paniers. Merci de nous les retourner rapidement accompagnés des règlements, ceux-ci ne seront mis en banque qu'en janvier 2017.

Si vous souhaitez parrainer un proche, des enveloppes d'adhésion sont à votre disposition dans les dépôts.

Coin des Maraîchers

Les jours sont de plus en plus courts, les envies de gratin sont de plus en plus fortes.

Afin de combler cette envie, nous vous livrons cette semaine des cardons, ils ont été blanchis en plein champ durant 4 semaines, le gel s'est chargé de les attendrir. Mais pourquoi du cardon le troisième jeudi de novembre ? C'est la conséquence d'une incompréhension entre Terre Solidaire et un transformateur. Donc, les cardons qui étaient destinés à être mis en conserve nous restent sur les bras ou du moins sur le « gratin ».

Mais sachez que la traditionnelle vente de cardons de Noël est maintenue, ainsi que les cardons dans le dernier panier de l'année, le 16 décembre prochain.

Au jardin actuellement nous sommes en train de récolter les légumes de conservation qui seront livrés tout l'hiver. C'est un moment très important car Terre Solidaire n'achète pas de légumes.

Les carottes, les panais, les navets et autres rutabagas ont été produits sur les 2.5 ha de terrain de Terre Solidaire.

La qualité des légumes cette année est bonne, donc c'est avec une certaine sérénité que nous voyons l'hiver s'installer.

Pour l'instant je n'ai parlé que des légumes racines, mais sachez que de la verdure fera également partie de la composition des paniers hivernaux, comme par exemple les pains de sucre, la mâche ou encore les épinards.

Le temps est à la récolte et à la préparation de la saison prochaine. Plus besoin d'aller vite, le travail a changé de nature, cela est dû à la saisonnalité de notre métier.

Par contre, c'est une période extrêmement importante, car elle nous permet de recharger nos batteries et de ramasser le fruit de nos efforts, c'est très valorisant. C'est dans cette période de l'année que les jardiniers se rendent peut être un peu plus compte, que la somme des efforts qui leur a été demandée n'a pas été vaine. C'est pour cela que l'équipe technique du jardin est attachée au succès de la production. En effet, consentir à tout cet effort sans une production de qualité, ce serait du travail vain et décevant pour nos jardiniers et pour nous-mêmes.

La période actuelle est également le moment d'intégrer de nouveaux jardiniers, car de nouvelles échéances sont déjà à l'horizon, le tirage de bois de vigne par exemple.

Rodrigue, encadrant maraîcher



Accueil de la délégation de 3 Sénégalais en charge de l'action sociale dans le département de Bignona.



Les cardons attachés et recouverts d'une bâche pour être blanchis.