



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une nouvelle semaine synonyme d'informations toutes neuves.

A Terre Solidaire, les candidats à un emploi de Jardiniers arrivaient, jusqu'à vendredi dernier, via les prescriptions des partenaires que sont Pôle Emploi, la Mission Locale, CAP EMPLOI, les assistantes sociales....

Nous avons voulu innover. Il faut toujours tenter des choses, envisager de nouvelles pratiques.

Depuis quelques mois, nos discussions avec Pôle Emploi nous conduisaient vers un constat : Terre Solidaire a des postes à pourvoir, Pôle Emploi a un fichier de personnes à la recherche d'un contrat de travail.

Or, quelqu'un qui ne connaît pas le maraîchage et dont ce n'est pas le métier n'a pas forcément envie de venir travailler à Planaise.

L'idée a consisté simplement à réunir un panel de chercheurs d'emploi pour leur faire visiter l'exploitation. Quand on voit, on se rend mieux compte de ce qu'il y a à faire, de ce qui est attendu.

Pôle Emploi a invité des personnes inscrites et c'est avec plaisir qu'une vingtaine de personnes s'est présentée à Terre Solidaire vendredi.

Soleil au rendez-vous, magnifique structure propre et bien tenue, une activité bien dirigée (le vendredi correspond au jour de préparation des paniers) : il n'a pas été difficile de convaincre les candidats que travailler à Terre Solidaire peut être une réelle chance, une belle opportunité.

6 personnes désirent ardemment rejoindre l'équipe de Jardiniers. C'est Floriane qui est maintenant chargée de les accueillir, de repérer les motivations, les freins, de présenter les candidatures à l'équipe de permanents.

6 volontaires pour aider à la production de légumes, c'est vraiment une belle occasion.

L'expérience sera donc à renouveler.

Le partenariat avec les services de Pôle Emploi a été efficace. C'était une idée à tester. C'est une idée que nous gardons.

Terre Solidaire remercie les services de Pôle Emploi pour cette action.

La force provient toujours de l'union. En voilà encore une preuve.

Véronique, Directrice

Votre panier

Pour un panier

0.5 kg Pommes de terre

1 kg Carottes

1 kg Epinards

0.5 kg Rutabagas

0.5 kg Botte de navets

1 Salade

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

La Recette de la semaine

Tourte pascalle aux œufs et épinards

Temps préparation 30 min – Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 6 -

450 g de pâte feuilletée ou 2 pâtes feuilletées

1 kg d'épinards

6 œufs durs - 2 œufs

500 g de ricotta

70 g de parmesan râpé

2 c. à soupe d'huile d'olive-noix de muscade-sel

Préparation

Lavez les épinards puis faites-les blanchir dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et laissez-les refroidir. Ensuite, pressez-les avant de les hacher finement.

Dans un saladier, mélangez les épinards avec le sel, la noix de muscade et l'huile d'olive.

Dans un autre saladier, mélangez les œufs avec la ricotta et le parmesan.

Pelez vos œufs durs.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Abaissez 2 cercles de pâte légèrement plus grand que votre moule sur un plan de travail fariné.

Foncez l'un des cercles dans le moule, huilez légèrement.

Placez les épinards dans le moule puis versez le mélange à la ricotta. Disposez les œufs durs dans ce mélange.

Couvrez avec le deuxième cercle de pâte, faites une cheminée et badigeonnez d'un peu d'huile d'olive.

Passez au four pendant 60 min.



Rappel :
Pas de livraison,
vendredi prochain,
soit le 21 avril 2017



Coin des Maraîchers

Le printemps est arrivé, cette fois on en est bien certain, soleil et chaleur sont au rendez-vous. On attendrait presque la pluie...

Ca y'est !!! Le travail dans les vignes est terminé. Il ne reste plus un bois à tirer, plus un fagot à sortir. Bravo à toute l'équipe. D'autant plus que les derniers jours dans les vignes ont été passés à sortir les fagots, ce qui nécessite un minimum d'organisation mais surtout beaucoup de courage. Il faut sur certaines parcelles ramener chaque fagot jusqu'au bout des lignes qui peuvent parfois être longues.

Et la fin d'une saison, annonce le début d'une autre. Changement de rythme, c'est maintenant le retour des plantations en extérieur. Choux raves, fenouils, salades, oignons blancs, choux fleurs, pommes de terre, échalotes sont désormais en place dehors, les parcelles se colorent, le terrain devient zébré de planches de légumes. Sous serre, ce sont les légumes du soleil qui s'installent peu à peu. Les aubergines ont été plantées et les tomates quant à elles attendent leurs tours en compagnie des poivrons et concombres dans la serre de production. Une serre de production bien pleine, où il devient de plus en plus difficile de trouver de la place pour tous ces plants de légumes. C'est maintenant que l'été se prépare...

Mais tout aussi important que la plantation, il y a aussi l'entretien des parcelles et des serres. Les légumes poussent mais les herbes « indésirables » aussi. Et avant même la plantation, ce sont de nombreux bras qui arrachent, secouent puis transportent jusqu'au tas de compost l'herbe et qui une fois les légumes en place, binent et sarclent les allées. Sans ce travail, les légumes ne pourraient pousser.

A tout ceci s'ajoutent les récoltes et la préparation de vos paniers qui nous l'espérons vous conviennent. Cette semaine, salade, navets fanes et épinards fraîchement récoltés, accompagnés des légumes de conservation.

Petite astuce pour conserver votre salade croquante : mouillez-la dès votre retour, égouttez-la et conservez-la dans un sac plastique au frigo.

Bon week-end à tous

Elsa, encadrante maraîchère



Plantation de pommes de terre, le tracteur Landini, neuf, tracte la machine à planter les pommes de terre, qui doit accuser une soixantaine d'années (elle n'est toujours pas à la retraite et sert encore beaucoup dans nos campagnes)

Plantation des aubergines par une équipe motivée.

Système d'irrigation mis en place avant la plantation



Auvergne – Rhône-Alpes

