



La Feuille de Chou

Coin des Maraîchers

L'activité de Terre Solidaire cette semaine est marquée par les vendanges.

En effet, nous effectuons les vendanges chez un viticulteur d'Apremont qui a décidé de se passer de la machine, cette année.

Sa décision a été motivée par le gel qu'il a subi au printemps et par le fait que malgré tout, la machine à vendanger abîme un peu les ceps et altère quelque peu la qualité.

Il a choisi Terre Solidaire pour effectuer sa récolte, car il a confiance dans le travail que nous réalisons l'hiver puisque nous faisons du tirage de bois chez lui.

Avant le début de cette activité de vendanges, nous avons réuni les jardiniers afin de leur présenter le déroulement de la semaine.

En effet, le viticulteur a des demandes qui change nos habitudes, prenez par exemple le fait de travailler le lundi après-midi et de terminer la journée à 16 h 30, au lieu de 16 heures, voire de travailler le vendredi après midi.

Tous ces changements occasionnent une quantité de modifications dans l'organisation des salariés polyvalents de Terre Solidaire. Tous ont accepté de faire l'effort demandé. Je tiens personnellement à les remercier pour cela.

L'activité vendanges permet d'observer des comportements de travaux très positifs tels que la rapidité ou l'entraide. Toutes ces attitudes positives n'ont pas échappé à la vigilance du viticulteur qui nous a chaleureusement félicités pour notre professionnalisme. Il a même glissé que l'équipe semblait bien entraîné au travail de la terre.

C'est maintenant à nous, équipe encadrante technique et à notre chargée d'insertion, de trouver des compétences transférables au projet socio-professionnel de chacun des salariés polyvalents de Terre Solidaire. D'autant que notre chargée d'insertion a participé un après-midi aux vendanges avec nous.

Malgré les vendanges, la production et la livraison des légumes continuent grâce aux jardiniers qui restent à Terre Solidaire. L'une de nos spécificités est de pouvoir et devoir mener de front plusieurs activités, toujours dans le but de continuer à produire de l'insertion socio-professionnelle.

Rodrigue, encadrant maraîcher

Votre panier

Pour un panier

- 1.5 kg Pommes de terre
- 0.55 kg Tomates
- 1/2 Pastèque
- 1 Potimarron
- 0.2 kg Echalotes
- 1 Salade

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

La Recette de la semaine

Potimarron farci au reblochon et aux lardons

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 90 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 potimarron
- 1/2 reblochon
- 100g de lardons nature

Préparation de la recette :

Il faut "ouvrir" le potimarron comme une tomate farcie ; c'est le plus difficile!

Enlever les graines qui se trouvent à l'intérieur.

Couper en morceaux un demi reblochon et ajouter les lardons crus.

Mettre du reblochon dans le fond, puis des lardons, et à nouveau du reblochon.

Remettre sur le dessus le chapeau du potimarron et enfourner le tout 1h30.

Il faut couper complètement la queue du potimarron. Sinon, elle peut brûler.



**Prévisions légumes
semaine prochaine**

Haricots coco
Radis
Ail



**Les vendanges ont monopolisé la majorité des
jardiniers cette semaine...**



**... mais les livraisons de vos légumes sont
toujours préparées avec soin !**



Auvergne – Rhône-Alpes

