

Vendredi 25 janvier 2019

Semaine 4

La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Comme chaque année, les bénévoles-livraison nous ont offert une soirée. Ce fut l'occasion de faire le point sur 2018, de préparer les tournées de 2019 et de manger la galette.

Une soirée conviviale où chacun a pu raconter ses aventures de livraison des paniers dans les dépôts, les échanges avec les salariés...

Un grand merci à chacun car sans vous, nous ne serions pas en mesure de proposer des paniers ailleurs qu'à Planaise.

Je profite de ces quelques lignes pour signaler que cette année, ce sont 11 bénévoles qui vont se partager les 94 livraisons. Si ce temps de bénévolat vous tente, vous pouvez joindre Dominique au secrétariat (04 79 84 41 23). Concrètement, ce sont 2H à 2H30, toutes les 5 semaines, de temps passé au volant d'un véhicule (permis B) pour aller déposer des paniers dans les lieux de dépôts, et tout cela en compagnie d'un(e) salarié(e).



Les bénévoles-livraison le 22/02/19



Marie-Claude, reine entourée de ses rois,
André et Jean-Daniel



Cette semaine, ce fut également un grand moment pour Terre Solidaire. Récemment propriétaire de la grande maison de Carmintran, Terre Solidaire a pris la décision d'entretenir le magnifique parc et, c'est l'entreprise L'Agenais qui a commencé par l'abattage de 3 arbres devenus dangereux et l'entretien des tilleuls bicentenaires. Travail impressionnant, efficace et nécessaire.

Votre panier

Pour un grand panier

2.0	kg	pommes de terre
2.0	kg	chou
0.6	kg	oignons
1.2	kg	céleri rave
0.6	kg	betterave
1		chicorée pain de sucre

Fruits : 1 kg de pommes et 1 kg de poires

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

La Recette de la semaine

Gratin de pommes de terre et céleri-rave

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1/2 boule de céleri rave
- 10 petites pommes de terre
- 200 g lardons fumés
- 1 gros oignon jaune
- 25 cl de crème liquide allégée
- 1 verre de lait
- 150 g gruyère râpé

Epluchez le céleri cru et râpez-en la moitié. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches après les avoir lavées et bien essuyées.

Prenez un plat à gratin et beurrez-le très légèrement.

Mettez une couche de céleri râpé cru puis lardons, oignons et pommes de terre tranchées et recommencez l'opération jusqu'à utilisation complète des ingrédients. Mélangez dans un bol la crème et le lait bien assaisonné (sel, poivre) puis versez sur le plat.

Recouvrir avec le gruyère et enfournez 40 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C (thermostat 6).

Quand le gratin est bien doré, servez sans attendre !!



Prévisions légumes semaine prochaine

Carottes
Echalottes
Rutabagas



Pour terminer, et avant de laisser la place à Martine, pour l'espace de paroles dédié aux salariés, voici une photo, symbole de la bonne ambiance de travail qui règne à Terre Solidaire.

Jeudi matin, travail dans les vignes : neige et températures glaciales. Les salariés de Terre Solidaire sont courageux, professionnels et performants. Croyez-vous que ces conditions entraînent une baisse de motivation ?

Que nenni !

A midi, ils viennent manger au chaud. Avant de repartir dans les vignes l'après-midi, ils ont confectionné ces deux bonhommes de neige devant la pancarte Terre Solidaire. Ils ont habillé leur création d'une couronne royale car « Terre So » le mérite bien et d'un bonnet confectionné par Marie-Claude, salariée qui aime tricoter. Elle avait déjà offert des écharpes à ses collègues pour les protéger du froid.

Merci à vous tous.

Véronique, directrice

L'espace des salariés :

Après 30 ans sous contrats dans différentes structures : entreprises, collectivités territoriales, administration diverses, j'ai découvert, après une rupture conventionnelle d'un CDI de plus de 12 ans, que malgré l'expérience et toutes les compétences acquises, il est très difficile de trouver un emploi pérenne passée la cinquantaine.

Puis un jour Pôle Emploi me propose un poste d'aide secrétaire à Terre Solidaire. Un atelier chantier d'insertion par le maraîchage bio, qu'est-ce que cela peut être ?

Moi qui ai travaillé essentiellement dans le domaine privé, de la start-up de 2 personnes à des entreprises québécoise et américaine employant plusieurs milliers de salariés dans le monde, avec des incursions dans l'enseignement et autres services publics, j'ignorais tout du domaine social.

Mais j'avais envie de donner une nouvelle direction à ma vie, oublier le profit, la rentabilité, pour quelque chose de plus concret, quelque chose qui a du sens. Et quoi de mieux pour cela que de travailler dans une structure qui produit des légumes bio, au milieu d'une population de gens d'origines très diverses, avec des vécus souvent difficiles, douloureux, et qui ont la volonté farouche de se redresser, de repartir, de s'intégrer à nouveau dans le monde du travail.

Une nouvelle expérience exceptionnelle et très enrichissante. J'ai découvert des collègues salariés, pas toujours très bavards au premier contact, parce qu'ils ne maîtrisent pas la langue française, mais avec le désir d'y arriver, comme Hamida et Ahmad par exemple, ou d'autres très secrets, trop discrets, sûrement de part leur histoire, avec qui je suis toujours arrivée à communiquer à un moment ou à un autre.

Mais aussi une équipe de permanents extrêmement motivés, impliqués, ne mesurant leur temps, bien au-delà des heures et des jours ouvrés : Rodrigue, Sylvain et Alix à la production maraîchère, Floriane à l'insertion pour aider les salariés peu à l'aise avec les démarches administratives, Véronique à la gouvernance de la structure, Dominique aux services transverses nécessaires pour faire tourner rond cette belle entreprise.

Je n'oublie pas les bénévoles qui donnent de leur temps pour aider à faire vivre Terre Solidaire : Hélène qui gère de main de maître le site Web ; Michel et Alain qui viennent toutes les semaines réparer les petites bricoles qui cassent ou coincent à droite, à gauche ; ceux, trop nombreux à citer, qui assurent à tour de rôle, le vendredi après-midi, la livraison des paniers dans les dépôts excentrés ; et tout le Comité d'Administration qui donne une vision à moyen et long terme à Terre Solidaire, sous la houlette de Josette et Véronique, avec ce magnifique projet de rénovation du bâtiment et de développement du Jardin qui devrait bien les occuper cette année.

Je renchéris sur les propos de mon collègue Dominique dans l'espace de parole des salariés précédent : Bravo et Respect !

L'ACI Terre Solidaire ne doit être qu'un tremplin pour rebondir vers l'emploi ailleurs, mais comme disait Vasilica, qui quitte la structure après 3 ans, elle ne retrouve pas dans sa nouvelle entreprise l'ambiance, la fraternité, l'entraide quelle connaissait ici, et regrette profondément de devoir partir, même si c'est pour un CDD, transformable en CDI, plus proche de chez elle. Je la comprends.

Comme il est encore temps, bonne année 2019 à tous les adhérents, anciens et nouveaux, sans qui Terre Solidaire ne pourrait pas continuer à exister.

Martine, salariée