



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Au nom de toute l'équipe de salariés de Terre Solidaire et du Conseil d'Administration, je vous adresse nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année.

Il est l'heure d'ouvrir un nouveau livre dans lequel les pages sont encore vierges. Ensemble, il nous reste une cinquantaine de semaines pour les remplir avec nos plus beaux rêves, nos plus extraordinaires rencontres, nos joies, nos espoirs, nos partages...

Le clavier de mon ordinateur me permet de commencer le premier chapitre nommé « nouvelle année, toujours ensemble. »

Merci encore une fois de nous accompagner pour ces 12 prochains mois. Nous avons toujours autant besoin de vous. Et cela fait maintenant 20 ans que cela dure.

Et oui, en mai, Terre Solidaire aura 20 ans !

Nous aurons bien d'autres occasions d'en reparler. En attendant, voici une petite devinette.

Pourquoi, à votre avis, à Terre Solidaire une carotte et un haricot sont-ils amis ?

Parce qu'à Planaise, on n'aimerait pas du tout qu'un haricot et une carotte se battent.

Pourquoi ?

Parce que, que se passe-t-il quand un haricot et une carotte se battent ?

Cela fait un bon duel (Bonduelle), et ça, ben, ce n'est pas le style de la maison.

Bon d'accord, je vais redevenir sérieuse !

Nous n'allons pas nous raconter de salades dans cette feuille de chou. C'est la toute première de l'année. J'ai envie d'avoir la banane, alors pour le sérieux, les carottes sont cuites ce n'est pas pour tout de suite. Toutefois, je vais essayer de ne pas vous courir sur le haricot.

J'espère que les microbes, virus, bactéries et autres vilaines choses ne vous ont pas gâché les fêtes.... Et que vous avez pu garder la patate pour fêter, autant que faire ce peut, l'arrivée de 2019.

A vous et vos bouts de choux, je vous souhaite d'avoir des radis plein les poches et que vos proches soient, toute l'année durant, aux petits oignons pour vous.

Allez cessions, je ne vais pas renvoyer la patate chaude à quelqu'un d'autre : je vais maintenant vous expliquer l'histoire d'un légume long, vert et blanc, souverain sur les tables hivernales.

Je ne vais pas vous laisser faire le poireau, je vais vous la narrer.

Sérieux. Pourquoi ne trouvez-vous pas de poireaux dans vos paniers ?

Les anciens s'en souviennent peut-être. Pour les nouveaux adhérents, nous avons pensé qu'il était nécessaire de rappeler les décisions prises il y a quelques années.

Les poireaux prennent de la place. Et, comme vous le savez, nous manquons de terrains.

Ils étaient souvent chétifs car nos terres étaient peu appropriées. Ils ont été attaqués par la mouche du poireau, puis par son ver. Ils étaient peu conformes aux légumes de qualité que nous souhaitons vous livrer.

Les poireaux prennent de la place. Et longtemps. Pour en plus, ne pas être satisfaisants. La décision a été d'arrêter cette production.

Mais, la demande est grande.

Que faire pour vous satisfaire ?

## Votre panier

Pour un panier

0,8 kg Pommes de terre

0,4 kg Betteraves\*

1 kg Chou lisse ou rouge

0,3 kg Oignons jaunes

1 Pain de sucre

1 Radis noir (0,5 kg min)

\* + 100 gr pour défaut d'aspect

Fruits : 1 kg Pommes + 1 kg Poires

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

## La Recette de la semaine

### Chou en chemise

Un paquet de pâte Brisée

1 œuf (pour dorer la pâte).

700 g de chou blanc,

400 g de restes de viande cuite,

200 g oignons,

50 g de margarine,

Un bouquet de persil,

1 prise de quatre épices,

Sel, poivre

Préchauffer le four moyen (175°C). Éplucher les oignons. Nettoyer et équeuter le persil.

Nettoyer, effeuiller, enlever la nervure du milieu des feuilles du chou. Blanchir 10 mn à l'eau bouillante. Essorer et hacher grossièrement. Hacher la viande et les oignons (plus fin que le chou).

Dans une sauteuse faire mousser la margarine et puis faire revenir à feu vif le tout pendant 5 minutes. Ajouter le persil, la prise de quatre-épices, le sel et poivre. Abaisser la pâte dans un moule manqué avec la moitié de la pâte

Sur le fond de tarte, alterner une couche de chou, une couche de farce, une couche de chou, une couche de farce.

Couvrir par l'abaisse de pâte restante, dorer à l'œuf et cuire au four 45 mn.

Servir tiède.



## Prévisions légumes semaine prochaine

Panais  
Pommes de Terre  
Courge



Le plan de culture pour l'année 2019 est clos. Néanmoins, Rodrigue, Sylvain et Alix envisagent de réintégrer ce légume dans les productions futures. Une condition sine qua non est l'obtention de terres supplémentaires.

2018 nous a permis de nous agrandir quelque peu. Et en cela, encore merci à ceux d'entre vous qui ont pu nous en prêter.

Pour cette nouvelle année, nous sommes toujours à la recherche de terres à exploiter. Poursuivons notre recherche.

Meilleurs vœux à tout le monde.

Véronique, directrice

## Le coin de la chargée d'insertion

Nous voilà donc en 2019. Je profite de ma première participation annuelle à la feuille de chou pour vous souhaiter une très belle année riche en bonheur au quotidien, de la réussite personnelle et professionnelle pour chacun d'entre vous, ainsi qu'une bonne santé. Merci aux anciens adhérents de poursuivre l'aventure Terre Solidaire et bienvenue à tous les nouveaux. Je remercie également l'ensemble des membres du Conseil d'Administration et plus globalement l'équipe de bénévoles, toujours fidèles au poste, et sans qui Terre Solidaire ne serait pas ce qu'elle est aujourd'hui.

Toujours fidèle à mes habitudes, je commence l'année par quelques chiffres sur l'année précédente histoire de bien démarrer. Si je dois résumer en un mot 2018 du côté de l'insertion socioprofessionnelle, je dirai que c'est l'année du « **plus** », par contraste avec les années précédentes (de 2015 à 2017) qui étaient sensiblement identiques. En effet, 2018 compte plus de jardiniers, plus d'heures globales effectuées sur l'année, plus de salariés en insertion, plus de femmes, une équipe plus âgée globalement, plus de collègues permanents (nous sommes passé à une équipe de 6 avec l'arrivée d'Alix, 3<sup>ème</sup> encadrant maraîcher), plus de sorties dynamiques. Bref une année « plus », mais pas trop. Plus précisément en 2018, nous comptabilisons **34 277** heures de travail effectuées tous salariés en insertion confondus, soit 1032 heures de plus que l'année précédente (ce qui représente 1 salarié supplémentaire sur 9 mois de l'année). En moyenne, l'équipe comptait 27.8 jardiniers présents par mois (27 en 2017).

Au total, nous avons accueilli 52 jardiniers (49 en 2017), 31 hommes et 21 femmes, soit 40% de femmes, la moyenne d'âge étant de 40 ans. Le temps de présence moyen dans la structure est de 10 mois (9.61 en 2017). Comme le montre le graphique ci-dessous, sur les 52 salariés, 28 sont sortis en cours d'année 2018, dont 10 pour emploi (1 CDI, 5 CDD, 3 contrats de professionnalisation, 1 intermittent du spectacle), 1 en formation qualifiante, 8 en sortie dynamique, 4 en sortie pour raisons médicales, 6 en rupture pendant la période d'essai, 4 en sortie autres.



Ainsi l'année 2019 repart avec 24 jardiniers présents en 2018 et 1 nouveau, Frédéric, qui a déjà rejoint l'équipe lundi dernier. Nous lui souhaitons la bienvenue et un beau parcours au sein de la structure. A ce jour, l'équipe compte donc 25 jardiniers, 12 femmes et 13 hommes, nous sommes proches de la parité !... La moyenne d'âge est de 47 ans (37 ans en 2017 à la même période), les 2 plus jeunes ayant 21 ans et 65 ans pour le plus âgé. Je souhaite une très belle année et une bonne santé à toute l'équipe de jardiniers, qu'elle soit douce et agréable et avec bien sûr de la réussite dans leur projet professionnel.

Floriane, chargée d'insertion



Auvergne - Rhône-Alpes

