



La Feuille de Chou

Édito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Cette semaine est spéciale. Non, je ne me marie pas.

Mi-février, un temps magnifique, une équipe de salariés efficace, courageuse et toujours prompte à vouloir rendre service. Quoi de plus agréable pour moi que d'écrire cette feuille de chou pour partager ce sentiment de fierté. Vous en connaissez beaucoup des entreprises où les employés offrent plus que du temps de travail ?

Je dirais que les salariés de Terre Solidaire ont adopté les valeurs de cette structure. Bien entendu, venir travailler tous les jours est compliqué. Bien sûr que chacun d'entre nous transporte son quotidien en espérant qu'il soit moins pesant les semaines passant. Bien évidemment, nous demeurons un chantier d'insertion. Mais, Terre Solidaire, c'est tellement différent. Chacun de mes collègues (permanents et en insertion, nous sommes tous collègues, unis et marchant dans le même sens) arrivent au travail avec le sourire.

Et si, c'est notre attitude qui est la bonne ?

Et si, c'étaient les entreprises qui se mettaient à copier notre modèle ? Et si la bienveillance devenait le comportement même pas attendu, mais le comportement normal ?

En 2020, l'Insertion par l'Activité Economique va subir une énième réforme. Nouveaux élus, nouveaux changements ! Et si on révolutionnait tout ?

... Et si on gardait les choses qui fonctionnent ? Non ?

A Terre Solidaire, on évoluera en fonction du cadre qu'on nous fixera. Néanmoins, l'équipe de professionnels qui anime la structure conservera, d'une part, son dynamisme et, d'autre part, ses valeurs humaines qui conduisent cette association sur une voie que je qualifierais d'exemplaire. J'entends déjà Josette, notre Présidente, me dire que rien n'est parfait, que nous pouvons encore faire mieux. Oui, elle a raison. Le parfait n'est pas du ressort de l'être humain. Mais.... Terre Solidaire s'en approche.

Ce ne sont pas que des paroles. Les salariés le disent au quotidien. Merci mille fois à chacun d'eux pour cet investissement.

Et puisque c'est l'heure des compliments, des vrais compliments, pas de mots politiquement corrects, cette semaine, ce sont les encadrants maraîchers que je tiens à féliciter. Ils aiment leur métier, ils apprécient leur cadre de travail. Tout ce qu'ils font est largement plus fort que ce qu'il leur est demandé. Ils sont doués.

Rodrigue, coordinateur technique, est le maraîcher que de nombreux jardins nous envient. Il a déjà reçu des offres pour œuvrer par ailleurs dans le réseau. Mais, Terre Solidaire, c'est Terre Solidaire. Magique. Alors pourquoi allez voir ailleurs ? L'herbe n'est pas plus verte chez le voisin !

Et Sylvain, que dire de Sylvain ? C'est une véritable chance que de travailler avec lui. Toujours posé, toujours volontaire, toujours prêt à aider. Que demander de plus ? Rien. Et pourtant, il offre encore bien plus. Il a pris d'une main de maître la responsabilité commerciale de la structure. Il entretient des rapports privilégiés avec les magasins. Ce week-end, j'ai reçu deux mails professionnels (oui, je sais, Josette, on ne regarde pas ses mails le WE mais euhhhh).

Votre panier

Pour un grand panier

1.0	kg	carottes
1.0	kg	navets violets
0.600	kg	oignons
1.200	kg	épinards
0.230	kg	mâche
1.600	kg	pommes de terre

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

Pain de navets et carottes au cacao

Ingrédients pour 4 personnes :

4 œufs, 4 jaunes d'œufs, 500 g de navets, 1 carotte, 50 ml de crème liquide, 1 c. à café de câpres, 1 c. à soupe de cacao amer, 1 pointe de muscade râpée, beurre pour les moules, sel, poivre.

Épluchez les navets, coupez-en 2 en très fines lamelles, puis coupez les autres en petits cubes. Pelez et coupez la carotte en petits dés. Mettez les navets en cubes et les dés de carotte dans une casserole, couvrez d'eau froide et salez. Portez à ébullition puis laissez cuire 15 min. Égouttez.

Faites blanchir les lamelles de navets 3 min dans de l'eau bouillante. Égouttez-les. Préchauffez le four th.7 (210°C). Dans un saladier, mélangez les œufs entiers, les jaunes et la crème. Ajoutez les navets, les dés de carotte, les câpres et la muscade. Salez et poivrez. Mélangez bien.

Beurrez 6 ramequins ou petits moules. Disposez les lamelles de navets dans le fond des moules en rosace. Versez l'appareil par dessus. Mettez les moules dans un grand plat à four. Versez un grand verre d'eau tiède dans le fond et enfournez.

Faites cuire 30 min. Sortez les flans du four, retirez les moules du plat, laissez tiédir puis démoulez dans les assiettes.

Saupoudrez de cacao amer et servez.



Prévisions légumes semaine prochaine

Epinards
Céleri-rave
Pommes de terre



Un provenait d'une administratrice, l'autre d'un magasin. Les deux mails me parlaient de Sylvain et disaient qu'il est très agréable de travailler avec un professionnel de qualité qui met tout en œuvre pour faciliter le travail.

Merci à vous deux.

Alix est, cette année, en formation. 2 semaines à Paris, 2 semaines à Planaise. Il a une chance énorme de pouvoir être formé par Rodrigue et Sylvain. Génial. Il le sait et essaie d'en profiter.

Je serai injuste d'oublier Floriane et Dominique. C'est le tour des maraîchers on a dit. Bon OK, mais quand même, que serait l'équipe sans mes collègues féminines, toutes les deux autant dévouées et performantes que ces messieurs.

Et que serait Terre Solidaire sans ses bénévoles ? La réponse fuse. Elle est facile et tellement réelle. Nous ne serions rien.

Alors, une fois de plus, je profite de la feuille de chou pour faire appel à vous.

En mai, nous allons recommencer les marchés.

J'ai eu l'occasion l'été dernier de partager un moment unique sur le marché. Des personnes, non adhérentes, m'ont proposé de nous aider à tenir le stand de légumes. Depuis, elles sont devenues adhérentes. Et la proposition est revenue. J'en reste ébahie. Merci.

Nous allons commencer à organiser les prochains marchés du vendredi après-midi. Ils auront lieu de mai à octobre en 2019. Nous gagnons deux mois.

Pour ce faire, il est nécessaire de mettre en place des permanences. Une ou deux fois par mois, pendant 2 heures, vendre des légumes, rencontrer des clients, partager, rencontrer des producteurs, partager, rencontrer des salariés, partager. Un vrai bonheur.

Véronique, directrice

Une vie d'épinard à Terre Solidaire

La vie commence toujours par une petite graine...



Enver sème les graines.

... De l'enfance à l'adolescence...



Les semis vont ensuite en couveuse.



La vie
en rose
de
l'épinard
tout vert.

...La maturité.



Enfin prêts à
récolter et mis
en sachets pour
vos paniers.

