

La Feuille de Chou

Édito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Mi-février : la Chandeleur, la St Valentin, la neige, le tirage de bois de vignes...

Mi-février est aussi l'occasion pour moi de partager avec les lecteurs de la feuille de chou des moments particuliers de la vie de Terre Solidaire.

Mettons le focus sur les salariés de la structure. Nous en parlons très régulièrement, et, au diable l'avarice, une fois de plus ne nuira pas.

Vous participez toutes et tous à la vie de la structure : manger bio, local et solidaire est formidable. On ne se rend pas toujours compte de ce que cela représente.

Cette semaine je sortais de mon bureau pour rejoindre le secrétariat. Je mets mon manteau : histoire de ne pas attraper froid, histoire de se protéger, histoire de ne pas être malade. Je pense comme une salariée protégée dans le cadre d'un bureau parfois surchauffé. Et ce jour-là, les salariés préparaient des sacs d'épinard pour les paniers.

De simples et bons épinards.

Certes.

A l'extérieur, la température était proche de 0°C. Les salariés en charge de la préparation des paniers plongeaient les mains dans des kg et des kg d'épinards pour les mettre en sac. Je les ai observés. Pas les épinards, hein, mais les salariés bien-sûr. Ils discutaient travail, ils étaient souriants, ils étaient concentrés.

Je suis ravie de pouvoir écrire cela. Je suis fière de travailler avec une telle équipe.

Et j'ai vu aussi des mains rouges par le froid. Pas rosies, non, rouges.



Stéphane et Gelu
aux épinards

J'ai interrogé les salariés. La réponse me rend encore plus fière et j'avais envie de partager cela avec vous.

« On ne fait pas attention au froid » fut leur réponse. « Nous avons une tâche à effectuer et les adhérents seront contents d'avoir de si beaux épinards. »

Scotchée ils m'ont laissée !

Votre panier

Pour un panier

0.750	kg	céleri-rave
1	kg	pommes de terre
0.150	kg	échalotes
0.750	kg	panais
0.140	kg	mâche

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

Soupe de panais et de céleri-rave avec chips de panais

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de céleri-rave, 300 g de panais, plus un panais pour les chips, 2 petites pommes de terre, 1 oignon doux, 1 gousse d'ail, 1 litre de bouillon de légumes, sel et poivre, 50 g de beurre, 1 cuillère à café de purée de truffe ou quelques gouttes d'huile de truffe (facultatif)

Épluchez les panais et le céleri-rave, l'oignon, l'ail, et taillez-les en fines lanières ou cubes. Faites revenir dans le beurre, à feu doux, dans une casserole, puis arrosez de bouillon de légumes.

Coupez les pommes de terre en dés et ajoutez-les à la casserole.

Salez, poivrez, et laissez sur le feu doux en couvrant.

Mixez le tout pour obtenir une soupe lisse et finissez avec un peu de purée de truffe ou quelques gouttes d'huile de truffe.

Lavez le panais supplémentaire et coupez-le en tranches extrêmement fines. Les plonger dans la friteuse (ou les faire au four), puis les déposer sur la soupe dans chaque assiette.

Chips de panais au four : Coupez le panais en tranches très fines. Déposez-les sur une plaque de cuisson chemisée (papier sulfurisé...). Enfouissez dans un four préchauffé entre 120-150°C pendant au moins 20 minutes. Retournez-les à mi-cuisson.



Prévisions légumes semaine prochaine

Courge
Carottes
Pommes de terre



Je suis alors allée au secrétariat. Sur mon chemin, j'ai vu Martine et Hamida qui préparaient la pause de 10 H avec du thé et du café chauds. Ce rituel de pause est important. Il permet de se ressourcer. Et, ce jour-là, il avait encore plus de signification à mes yeux. Chacun allait pouvoir prendre un quart d'heure pour souffler et retrouver l'énergie nécessaire pour mener son travail à bien. Pendant que certains restaient à Planaise en maraîchage, d'autres étaient dans les vignes. Vous imaginez bien que les conditions climatiques ne sont pas meilleures. J'ai beau m'échiner à commander soleil, chaleur et pluies nocturnes, ben, je ne suis pas très performante. On ne peut pas dire le contraire. Il suffit de constater. Pluie, neige et froid accompagnent les salariés dans les vignes. Quelle équipe nous avons ! Il faut savoir le reconnaître et remercier.

Si les salariés à Planaise peuvent profiter, chaque jour, d'une pause bien méritée, que se passe-t-il lorsque les salariés partent dans les vignes ?

Ils ne peuvent pas revenir à Terre Solidaire. Ce serait improductif, coûteux, consommateur de CO₂... N'auraient-ils alors pas de pause salvatrice ?

Que nenni !

Rodrigue, Sylvain et Alix arrivent environ une heure avant les salariés (prise de poste à 7 H en hiver et 6 H en été). Cela leur permet de préparer la journée, de mettre en place tous les éléments pour faciliter le travail de chacun. En cette période de vignes, les encadrants préparent la pause sous forme de pique-nique. Thermos de thé et de café, viennoiseries ou gâteaux qui feront plaisir aux papilles (j'en profite pour remercier la Banque Alimentaire qui nous permet, grâce à ses dons, de prendre soin des salariés de Terre Solidaire).

Voilà une petite tranche de vie d'un vendredi matin. Rien d'exceptionnel. Juste le partage de notre quotidien à Terre Solidaire.

Merci à toute l'équipe de salariés d'être aussi investis, merci aux encadrants d'avoir toujours le souci de faciliter au mieux le travail des salariés, merci aussi à Floriane, Dominique, Martine et Hamida qui veillent au quotidien pour que cette machine soit bien huilée.

Mi-février, l'occasion aussi de se dire que si le travail dans les vignes est intense, il suffit d'un regard attentif sur la nature, et quelques changements apparaissent. Bientôt, très, très bientôt, nous dirons au revoir à monsieur Hiver. Et dans cette attente, profitez bien de votre semaine.

Véronique, directrice

L'espace des salariés :

Un plaisir simple et que, probablement, plusieurs personnes ressentent : celui de commencer le travail au petit matin et de finir le boulot avec, dans les 2 cas, chaque jour, un peu plus de luminosité... On va vers le printemps.

Par ce changement, et pour mettre un peu d'humour dans cette chronique, bien que patients et fidèles à leurs engagements de finir à temps les travaux viticoles, je sens que les encadrants ont hâte de reprendre les activités de maraîchage. Et, avec le mois de mars qui arrive au grand galop, ils vont bientôt avoir à organiser les labours sur les terres solidaires afin de bien préparer l'arrivée du printemps pour, je l'espère, une année généreuse en légumes divers.

Cela dit, tout cela demande une planification avec, je pense, un certain sang froid, à cette période charnière de l'année, et je n'en suis qu'admiratif et respectueux.

Aussi notre directrice, Véronique, veille au grain : une dame « aussi rigide que la justice » dans son travail, mais dotée d'un grand humanisme. Après tout, comment ne pas l'être dans l'exercice de ses fonctions ?



Radia à la pesée
des panais

Pour terminer, les légumes d'hiver seront encore présents quelques semaines dans vos paniers. Profitons-en, car après tout, l'hiver peut avoir, à l'occasion, quelques soubresauts.

Patience-patience, comme écrit plus haut, Terre Solidaire s'affaire à planifier la nouvelle saison 2019, pour le plus grand plaisir d'avoir de beaux légumes frais et bio d'ici quelques semaines.

Bon week-end.

Bien à vous, Dominique, salarié.