

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Comme annoncé il y a quelques temps, voici des nouvelles de la commission eau de Terre Solidaire.

Souvenez-vous, l'idée est de trouver des solutions pour arroser différemment les légumes. Pour le moment, nous profitons, en partie, de la récupération de l'eau de pluie et de l'eau provenant d'une nappe phréatique. Mais, cela ne suffit plus.

Mardi, nous avons eu la chance de recevoir Monsieur CARLE. C'est lui, qui, il y a 19 ans avait trouvé de l'eau dans le sous-sol du parc de Carmintran. Il avait, en ces temps anciens, une entreprise et avait pu exécuter les travaux de forage. Depuis toutes ces années, nous arrosons grâce à cette eau de récupération.

Mais voilà, le climat change, les étés sont plus secs, et, l'exploitation a augmenté : les besoins sont donc plus importants.

M. CARLE est donc venu nous retrouver pour nous aider à réfléchir, à trouver des solutions.

Yves, Gabriel, Rodrigue et Patrice composent cette commission si importante. Ce sont eux qui ont abordé les questions techniques. Pour ma part, j'ai eu le bonheur de rencontrer un homme passionné par le sujet. J'ai profité d'un enseignement enrichissant. J'ai tout bonnement adoré ces moments de travail.



Et, cerise sur le gâteau, M. CARLE a trouvé une autre source d'eau sur le terrain de Terre Solidaire. Il nous reste maintenant à étudier les différents moyens pour utiliser cette eau. Nous en reparlerons lorsque nous aurons encore avancé sur le sujet.



M. CARLE cherche et trouve une nouvelle source, matérialisée par le piquet blanc.

Pour terminer, j'ai envie de partager un instant particulier de notre après-midi. M. CARLE ressent l'eau. Son corps est son media.

Il nous a fait faire un exercice avec des baguettes. Dominique, Yves, Gabriel et moi avons essayé. Ben, ce n'est pas facile, pas facile du tout.

Votre panier

Pour un panier

0.7	kg	panais
0.7	kg	navets jaunes
0.750	kg	céleri-rave
0.180	kg	mâche

Et selon dépôt : 0.8 kg de pommes de terre ou 1 chou-fleur

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

Fruits : kiwis, oranges

La Recette de la semaine

Purée de panais et céleri-rave au parmesan, façon velouté

Ingrédients pour 3 - 4 personnes :

- 180 g de panais
- 500 g de céleri rave
- 50 cl de lait demi-écrémé
- Sel, poivre du moulin
- 2 c. à s. d'huile d'olive à l'ail
- 4 c. à s. bombées de parmesan.

Peler panais et céleri-rave et les couper en cubes grossiers. Les mettre dans une casserole. (A défaut d'huile d'olive à l'ail, ajouter deux gousses d'ail aux légumes).

Verser le lait dans la casserole, (il doit juste recouvrir les légumes) et porter à petite ébullition, à demi couvert. Surveiller que le lait ne bout pas trop fort afin qu'il ne déborde pas. Laisser cuire durant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Égoutter en gardant le lait de cuisson.

Mixer les légumes en ajoutant petit à petit le lait de cuisson, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ils sont chargés de lait, ne pas ajouter trop de lait de cuisson si vous ne souhaitez pas avoir une purée trop liquide.

Saler, poivrer, ajouter l'huile d'olive à l'ail et le parmesan. Bien mélanger.



Prévisions légumes semaine prochaine

Courge
Carottes
Oignons



Pour ma part, baguette en main, j'avais l'espoir de voir vibrer l'instrument. Mais rien, rien du tout. M. CARLE m'a proposé de partager l'expérience. Je tenais un bout, lui l'autre et, au milieu nos mains se sont jointes. Et, au moment où nos mains se sont unies, la baguette s'est dressée. Magique, incroyable, extraordinaire !

Merci Monsieur CARLE. Vous offrez à cette belle structure, cette magnifique aventure qu'est Terre Solidaire, encore un peu plus de perspective.

Véronique, directrice



Le coin des maraîchers :

Nous sommes le mercredi 13 mars et en rentrant du tirage de bois de vigne, nous avons pu observer les premières hirondelles ! Elles sont sensées ne pas faire le printemps, mais les revoir est toujours un bonheur pour moi, Homme des îles.

Après ce petit ravissement, je vais maintenant vous parler de l'activité qui occupe les salariés polyvalents de Terre Solidaire en ce moment : le tirage de bois de vigne.

Comme le maraîchage, la vigne une activité de plein air. Cette année, le temps a été plutôt clément avec nous... Il suffit que je le dise pour faire venir la pluie ! Le tirage de bois est de moins en moins exécuté par les viticulteurs : il est ingrat, répétitif.

Comme beaucoup de viticulteurs font leur vin, ils préfèrent se consacrer à d'autres tâches viticoles, et délèguent volontiers ce travail. Pour nous, c'est une aubaine, car cela permet de garder les salariés occupés toute l'année. Pouvoir garder un rythme de travail est important, surtout quand on est en phase de reprise. De plus, chacun est invité à travailler à son rythme. Les plus habiles aident leurs autres, cela cultive la solidarité et la coopération.

Mais, ce n'est pas non plus une activité très cool, et c'est là qu'est l'intérêt, il y a une obligation de résultat. En effet, chacun des donneurs d'ordre a des exigences spécifiques. Donc, nous sommes tenus de respecter leurs consignes, dans un délai imparti.

Nous offrons nos services dans la Combe de Savoie, de Fréterive à Apremont pour ce qui est de l'AOC, en passant par les Molettes pour le vin d'Allobrogie.

Mais tout plaisir fini toujours par s'arrêter : le tirage de bois est donc proche de son terme. C'est pour cela qu'il nous faut continuer sur le rythme de ces derniers jours, avant de retourner à notre activité principale : faire de l'insertion et produire des légumes avec des Femmes et des Hommes debout.

Rodrigue, coordinateur

L'espace de paroles des salariés :

Courage, chers collègues de travail !! ...☺, le tirage de sarments tire à sa fin. Le mois de mars n'est pas très agréable côté météo, mais j'ai ouï dire que l'on paie le prix du beau mois de février que nous avons eu ! Après tout, les giboulées de mars... ça vous dit quelque chose☺, c'est pas d'hier...

Oui ça fait plus de 3 mois que nous faisons les mêmes trajets pour aller chaque jour nettoyer les vignes, mais encore une fois... c'est presque terminé. Même moi, j'ai hâte ! Moi qui suis patient, doublé d'une philosophie bouddhiste, j'ai l'habitude de prendre le temps de bien faire les choses (cadeau de quelque temps passé dans le sud-est asiatique)... Pour que je perde patience pendant quelques instants... c'est qu'il est temps de passer à autre chose !

Mais comme dirait notre running Rodrigue... vous allez voir, d'ici quelques semaines, vous allez vous ennuyer des vignes. A bien y penser... je n'en suis pas certain, chef ! ☺

Cela dit, ce qui est encourageant pour l'avenir, c'est de voir Sylvain et Alix, entourés d'une équipe de salariés, repiquer des centaines de pieds de tomates de diverses variétés. Cette tâche de travail nous amène à basculer doucement, mais sûrement, vers le printemps. Il nous conduira vers une belle saison riche en légumes sur les terres solidaires.

Encore une fois, chers collègues, c'est presque terminé. Et n'oubliez pas, on a une belle sortie resto qui nous attend (c'est la directrice qui l'a dit☺) et là, nous nous rappellerons quelques bons souvenirs de discussions et de faits divers. Par exemple, rappelez-vous, j'ai dit à Samantha que j'ai réussi à repousser les vents forts prévus par Météo France☺.

Mais ceci est une autre histoire, que je vous relaterais dans une prochaine feuille de chou, à savoir... comment faire tourner les vents dans une autre direction.

Bien à vous, Dominique, salarié