

La Feuille de Chou



Édito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Cette semaine, nous avons accueilli un technicien du Réseau Cocagne. Sa mission est de faire le tour des 103 Jardins du Réseau, de faire le point, d'aider techniquement lorsqu'il y a des besoins, de transmettre ses connaissances et d'échanger avec les encadrants maraîchers. Sa force est de faire le tour de France et de voir ce qui se passe sur l'ensemble des territoires. Les Jardins profitent ensuite ainsi de sa vision globale.

Sébastien, le technicien du réseau, est venu mardi. Et rappelez-vous, mardi, c'était l'apocalypse... ou presque. La nuit durant, la neige a recouvert la nature printanière. Par chance, nous n'avons pas constaté de dégâts. Néanmoins, la visite fut quelque peu épique. Il n'y avait pas grand-chose à voir en plein champ. Tout était immaculé, beau et blanc.

Dès la fin de journée, tout avait retrouvé un aspect normal. Trop tard cependant pour la visite du technicien.

Pas d'inquiétude à avoir, nous avons organisé une journée pleine et fort enrichissante. En effet, le Réseau Cocagne travaille actuellement sur les filières liées à l'alimentation bio sur les territoires.

Nous sommes allés rendre visite à Satoriz à Albertville. L'accueil du responsable, Alain POULET, a été professionnel et chaleureux. Le partage est indéniablement une clé de réussite.

Le temps du repas peut être un moment de pause pour se restaurer et un moment d'échanges. C'est ce que nous avons fait avec la directrice de la cuisine centrale de Montmélian, en présence de Josette, présidente de Terre Solidaire, et Yves, trésorier. Quoi de plus agréable que d'entendre que les légumes bio sont attendus toujours en plus grande quantité, pour nourrir les enfants dans les écoles par exemple.

Sur notre territoire, savoir que les élus ont conscience que les écoles doivent permettre aux enfants de manger du vrai bio est important. Pourquoi vrai bio ?

Tout simplement parce que la cuisine centrale de Montmélian se fournit auprès de fournisseurs bio comme Terre Solidaire. Notre certificateur ECOCERT vient contrôler plusieurs fois par an notre production et nous délivre alors le droit de vendre des produits avec le label « produits issus de l'agriculture biologique ».

Les clients de la cuisine centrale de notre territoire sont certains de manger bio lorsque les repas proposés sont affichés bio.

Nous avons terminé les visites de la journée chez LEBORGNE à Arvillard. Frédéric DESCOMBES nous a reçus avec Sébastien, le cuisinier de l'entreprise. En effet, l'entreprise LEBORGNE prend soin de ses salariés. Elle a une cantine avec un cuisinier qui a longtemps eu son restaurant. Il propose aux salariés des plats de qualité, avec du goût. Et pour cela, il se fournit en partie à Terre Solidaire. Qu'il fût agréable pour moi d'entendre que Sylvain est toujours à son écoute et que les préparateurs sont efficaces. Cela ne s'arrête pas là. Tant mieux d'ailleurs, les compliments, ça fait toujours du bien. Cerise sur le gâteau, quand j'entends que les livreurs, en plus d'être pro, sont aussi très agréables, que dire ?

Pour mémoire :

Pas de paniers le vendredi 19 avril

Votre panier

Pour un grand panier

1.0	kg	navets jaunes
1.2	kg	carottes
0.2	kg	échalotes
0.6	kg	mesclun
1.0	kg	épinards
2	bottes	radis
0.8	kg	choux

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

Fruits : 1 barquette de fraises, oranges

La Recette de la semaine

Curry de légumes d'hiver

Ingrédients pour 4 personnes

1,2 kg de légumes mélangés : carottes, navets, pommes de terre, potimarron, brocoli, chou-fleur, panais, etc ;
2 c. à s. d'huile, 1 oignon moyen tranché finement ; 1 c. à c. de sel de mer fin ;
2,5 cm de longueur de gingembre frais, pelé et coupé en fins bâtonnets ; 4 clous de girofle ; 1/4 c. à c. de cannelle moulue ;
400 ml de lait de coco ; poivre noir moulu.
Riz basmati et chutney (facultatifs)

Coupez les légumes en cubes, en bâtonnets, ou en fleurettes.

Chauffer l'huile dans une cocotte. Ajoutez l'oignon et le sel, faites les cuire 3 minutes, tout en remuant fréquemment, jusqu'à ce que l'oignon s'assouplisse. Ajoutez le gingembre, les clous de girofle et la cannelle, et laissez cuire 1 minute.

Ajoutez les légumes, versez les deux tiers du lait de coco et 120 ml d'eau.

Mélangez, faites frémir, couvrir et laissez cuire environ 30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Ajoutez le reste du lait de coco, réchauffez une minute ou deux. Poivrez.

Servez avec du riz basmati et du chutney.



Prévisions légumes semaine 17

Navets primeurs
Salade
Carottes



Merci, pour commencer, et surtout ne pas oublier de transmettre aux salariés. Stéphane, Dominique et Bruno sont les principaux livreurs auprès des magasins. Messieurs, tout simplement bravo.

Et comme les bonnes choses s'enchaînent naturellement (force est de constater qu'il est important de penser positif : cela entraîne ipso facto des événements positifs), nous avons eu une super proposition de Frédéric DESCOMBES. Il nous a permis de visiter la forge d'Arvillard. C'est le lieu où sont produits les outils si réputés. Merci mille fois car c'était impressionnant. Rappelons aussi que sur le Jardin nous utilisons des outils LEBORGNE, dont nous sommes très satisfaits.

Terminons avec une note toujours positive. Je ne fais point d'angélisme, je rapporte uniquement des faits. Notre monde recèle de vraies belles choses. Il suffit d'ouvrir les yeux.

Voyons.

Je disais donc, quelques lignes plus haut, que les Jardiniers utilisent les outils LEBORGNE. Frédéric a proposé que nous organisions une visite de la forge pour que chacun puisse avoir la chance de voir comment sont fabriqués ces outils. Une chance car tout le monde n'a pas accès à la forge. Et je vous assure que c'est impressionnant de voir le métal incandescent, entre rouge et orangé, qui se transforme en quelque chose de terriblement dur et solide. Ce savoir-faire est fabuleux. Merci à LEBORGNE pour cette proposition. Merci à Frédéric.

Encore une belle et riche semaine.

Véronique, directrice

Le coin de la chargée d'insertion :

Les années se suivent et se ressemblent. Ainsi cette année a eu lieu, à l'instar des années précédentes, la traditionnelle formation sur « les techniques professionnelles en maraîchage » animée par Charlotte, formatrice au CFPPA. Ainsi, de janvier à mars, entre 12 et 15 jardiniers ont suivi 5 modules de formation le mardi matin. Cette formation, en amont de la saison, a pour visée d'apporter les bases théoriques et les pratiques en maraîchage qui permettent à nos salariés de mieux comprendre certaines consignes et d'appréhender la saison de maraîchage avec un regard nouveau, la majorité d'entre eux ne connaissant pas ce domaine d'activité. Après la formation, vient le temps des évaluations...



... mardi dernier, Nadège, Stéphane, Elisabeth, Bruno, et Dominique ont passé leur évaluation aux Triandines à Cognin.

Ce mardi, ce fut le tour de Nicole, Samantha, Eddie, Archam et Ahmad.



Samantha repique des plants de courgettes.

Accueillis par Charlotte, ils ont rapidement visité la structure, puis tiré au sort l'activité évaluée : semis, pose de paillage, récolte, pesée, préparation de commandes ou plantation. Pas d'évaluation écrite des connaissances bien-sûr, l'objectif est pour les jardiniers d'effectuer une tâche sur un autre jardin et de s'adapter aux pratiques de la structure accueillante.

Charlotte a pu évaluer chacun d'entre eux, aussi bien l'intégration à l'équipe, que les aptitudes à s'adapter à la tâche demandée. Un débriefing à l'issue a permis à chacun d'être rassuré sur les résultats et sur leurs compétences.

Au total cette année, ce cursus a représenté 267 heures de formation (260 en 2018). Parallèlement, le jeudi, ce sont les jardiniers des Triandines qui intègrent les équipes de Terre Solidaire pour l'évaluation. C'est l'occasion d'échanges et de comparaison sur les pratiques et les conditions de travail. Le « buffet » de 10 heures de Terre Solidaire est toujours très apprécié par les salariés des Triandines.

Floriane, chargée d'insertion



Bruno désherbe une planche de choux.