

# La Feuille de Chou

## Édito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Avant l'Assemblée Générale qui va clôturer définitivement 2018, petit retour en arrière, avec un focus sur les paniers hivernaux.

Mon petit doigt m'a dit plusieurs choses, il les a entendues, à droite, à gauche :

- « Ces temps-ci, ce sont toujours les mêmes légumes..., et pas très appétissants ».

Les paniers de Terre Solidaire sont surtout composés de panais, rutabagas, pommes de terre, courges, céleris-raves, des légumes de notre région, cultivés ancestralement en Savoie parce qu'ils se conservent tout l'hiver.

- « Pourquoi ne pas acheter d'autres légumes pour varier la composition des paniers en hiver ? ».

Terre Solidaire a comme postulat de ne vendre que des légumes produits sur ses parcelles et par ses salariés. Cela permet d'avoir un tarif panier intéressant par rapport aux prix en magasins bio.

- « Les légumes racines sont toujours terreux ».

Les salariés effectuent un lavage rapide pour les débarrasser de l'excès de terre, mais pas aussi poussé que celui des légumes que vous trouvez en magasin. A cela 2 raisons :

- La fine pellicule de terre qui les recouvre les protège lors de la période de stockage en chambre froide positive,
- Des manipulations multiples avant stockage risquent d'abîmer les légumes et de nuire à leur bonne conservation.

- « Les légumes ne sont pas toujours très beaux ».

Cette année, la sécheresse, qui a perduré du printemps à l'automne a été préjudiciable au bon développement de certains légumes racines : le manque d'eau, malgré l'arrosage supérieur aux années précédentes, n'a pas empêché que les pommes de terre soient plus petites, les carottes aussi, et souvent « tortueuses » ; seuls les navets violets semblent ne pas avoir trop souffert de cette carence hydrique, ils sont souvent géants.

- « Pourquoi ne pas produire d'autres légumes sous serre, on en trouve de très beaux en magasin ? ».

Terre Solidaire a choisi une culture traditionnelle, en pleine terre, que ce soit sous serre (pour protéger les légumes les plus fragiles des aléas climatiques) ou en champ. Avec des légumes d'ici. Pas d'hydroponie, de chauffage des serres en hiver, de légumes exotiques...

**Assemblée Générale de Terre Solidaire le 17 mai, précédée du Grand Marché.**

## Votre panier

Pour un panier

|     |       |                     |
|-----|-------|---------------------|
| 0.8 | kg    | betteraves primeurs |
| 0.5 | kg    | navets primeurs     |
| 1   | pièce | salade              |
| 1   | botte | radis               |
| 1   | botte | persil              |

Et, selon dépôt : 1 salade ou 1 botte de radis

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

Fruits : pommes granny, pomelos

## Les Recettes de la semaine

### Poêlée de fanes de betterave

Emincez les fanes de betterave et couper les tiges à part en petit tronçons. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive ou de beurre, faites fondre une échalote ciselée et ajoutez les tiges de betterave.

Ajoutez ensuite le vert, salez, poivrez, couvrez et prolongez la cuisson de 10 mn. C'est prêt !

### Salade de betterave crue et œuf mollet

Ingrédients pour 6 personnes :

6 œufs, 3 ou 4 betteraves rouges crues, 10 cl de vinaigre balsamique, du sel fin, 2 g de piment d'Espelette, 3 gousses d'ail, 20 cl d'huile d'olive.

Eplucher les betteraves crues et les gousses d'ail. Hacher finement l'ail, râper les betteraves. Les mettre dans un bol, assaisonner de sel fin, de vinaigre de balsamique, d'huile d'olive et de piment d'Espelette, puis laisser mariner pendant 30 min. Répartir dans 6 bols.

Avec une aiguille, percer légèrement les œufs sur le côté le plus arrondi. Les cuire dans une eau bouillante salée (10 g de gros sel par litre), pendant 4 min 30 après reprise de l'ébullition. Refroidir et écaler les œufs, les poser sur les betteraves. Servir.



### Prévisions légumes semaine prochaine

Persil  
Salade  
Oignons



- « Les légumes de Terre Solidaire vendus dans les magasins sont plus beaux que ceux de nos paniers ».

Les légumes sont cultivés de façon indifférenciée pour les adhérents ou les clients. Ceux livrés aux magasins partenaires sont sélectionnés et lavés par les salariés dédiés à la préparation de leurs cagettes.

Martine, salariée

Merci Martine pour ce point si important. Place maintenant à 2019..., avec un peu de pluie et surtout de nouvelles serres qui apporteront, sans nul doute, des changements.

Véronique, directrice

### Le coin de la chargée d'insertion



Quelle ne fut pas ma surprise, à mon retour de quelques jours de congés fin avril, de voir le tilleul, "notre" tilleul, rompu et tombé à cause du vent ! Arbre vieux de 200 ans, l'âme et le symbole de Terre Solidaire, arbre qui nous a protégé du soleil, abrité de la pluie parfois, depuis 20 ans lors de la pause de 10 h ou de midi, arbre qui a vu défiler résidents, jardiniers, bénévoles, salariés, etc. Un peu d'émotion tout de même, quand Dame Nature se rappelle à notre bon souvenir et nous fait savoir qu'elle est maître des éléments. Quel soulagement que cet incident n'ait fait aucun dégât matériel, mais surtout humain.

Et puis notre vie professionnelle reprend son cours habituel avec la production de légumes, l'accompagnement socio-professionnel, l'accueil et l'intégration des nouveaux salariés...

Ainsi, mardi 16 avril, nous avons accueilli Maël au sein de l'équipe de jardiniers. Dès la semaine prochaine, il va effectuer une période d'immersion professionnelle pour confirmer un projet professionnel, dans un secteur d'activité cousin du maraîchage, mais toutefois différent par de nombreux aspects, à savoir, l'horticulture. Bravo à lui pour son investissement dans son projet professionnel.

Parallèlement, deux salariés ont terminé leur contrat à Terre Solidaire ce mois d'avril : Dina et Arthur, à qui nous souhaitons une belle continuation dans leur projet, et de la réussite.

Ahmad a suivi une formation "habilitation électrique" de 2 jours, ce début de semaine, 1<sup>ère</sup> étape pour lui pour son projet professionnel d'électricien.

Vous le savez sans doute, vendredi 17 mai à 18 heures, aura lieu notre traditionnelle et annuelle Assemblée Générale. Cette année, elle revêt un caractère un peu particulier et symbolique, puisque Terre Solidaire fête ses 20 ans. 20 ans qu'une poignée d'hommes et femmes se sont mis autour d'une table, avec l'idée de créer un lieu ressource pour les plus démunis alliant hébergement et emploi autour de la terre, et se sont dit : "Et pourquoi pas ?". Comme dirait le fondateur du réseau Cocagne Jean-Guy HENCKEL, en retraite depuis 2018 : « *Pas de petites idées, rêvez et faites-le !* ». Un peu de rêve et d'utopie, des idées, de l'empathie, de l'énergie, de l'action, du temps, des rencontres..., puis vient l'heure de l'ouverture, des 1<sup>ers</sup> salariés, des 1<sup>ers</sup> adhérents-légumes, de la 1<sup>ère</sup> saison..., puis de la 20<sup>ème</sup> saison ! Merci donc aux fondateurs de cette belle structure qu'est Terre Solidaire et à tous ceux qui ont œuvré pour faire d'elle ce qu'elle est aujourd'hui.

Je vous souhaite à tous, chères adhérents, chers adhérents une très belle semaine, et c'est avec plaisir que je vous retrouverai la semaine prochaine lors de l'Assemblée Générale.

Floriane, chargée d'insertion