



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Petit mot dédié au partage.

J'ai une véritable chance de travailler pour Terre Solidaire. Chaque jour, j'apprends et je m'en réjouis. Cette structure et son fonctionnement sont vertueux. Ils permettent de grandir.

En voici un bel exemple.

Comme nous avons pu l'écrire sur une précédente feuille de chou, un des axes importants de réflexion est l'eau. Richesse indéniable pour la planète, trésor pour les légumes.

Nous veillons à l'utiliser le plus intelligemment possible.

Les arrosages sont effectués, en grande partie, grâce à de l'eau de récupération (eau de pluie et nappe phréatique). Lorsque cette source est épuisée, nous sommes malheureusement obligés de passer sur l'eau de la commune. Nous avons une solution pour éviter cette consommation : investir dans un forage et une citerne. Nous travaillons à la recherche de financement.

Et, ce n'est pas tout. En effet, les maraîchers utilisent un surpresseur pour pousser l'eau dans des longueurs infinies de tuyaux. Cette machine indispensable était en panne cette semaine. Ouille. Urgence.

Aucune entreprise n'a pu répondre rapidement. Que faire ?

....

Appeler au secours.

Et, c'est ce que nous avons fait.

Terre Solidaire est magique. Chaque problème a une ou plusieurs solutions.

La force de cette structure réside dans un maillage parfait. Des salariés investis (et je parle bien de l'ensemble des salariés), des adhérents toujours à notre écoute, désireux de s'impliquer dans cette belle aventure, un Conseil d'Administration qui gère avec intelligence, et des bénévoles toujours présents.

Patrice, Michel, Alain effectuent actuellement un travail pharaonique. A Coise, ils réalisent des exploits. L'eau et l'électricité ont pour réputation de ne pas vivre en harmonie. Ben, Patrice, Michel et Alain mettent tout en œuvre pour que les 4 nouvelles serres fonctionnent.



Les pieds de tomates sont en place. La mise en place des cultures a été respectée, malgré le retard de livraison dû aux pluies du printemps.

Merci à eux.

Votre panier

Pour un grand panier

2.0	kg	chou pointu primeur
0.500	kg	oignons blancs
2	pièces	salades
2		bouquets persil ou ciboulette

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

Fruits : melon, fraises, framboises

Les Recettes de la semaine

Chou pointu à l'anchoïade

Ingrédients pour 4 personnes

1 chou pointu, 1 petit bocal d'anchoïade, crème fraîche allégée, 1 cube de bouillon de volaille dégraissé, 1 tasse d'eau, poivre, sel. Couper finement le chou en lamelles, après l'avoir lavé et enlevé le trognon. Le mettre dans un faitout, avec l'eau et le cube de bouillon, assaisonner. Le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Egoutter.

Délayer l'anchoïade avec la crème fraîche, le goût doit être suffisamment prononcé pour dominer la fadeur du chou. Mélanger au chou cuit, réchauffer 1 à 2 minutes, et servir.

Salade de chou pointu

Ingrédients pour 4 personnes :

1 petit chou pointu, 1 pomme, 1 carotte, 2 poignées de cranberries séchées, 2 poignées de graines de courge, 1 c à c de moutarde, 1 c à s de purée d'amande blanche et de sauce soja, 3 c à s d'huile, jus de citron, eau.

Emincez finement le chou pointu à l'aide d'une mandoline ou d'un grand couteau. Mettez-le dans un saladier. Ajoutez la carotte râpée, les cranberries et la pomme coupée en dés et citronnée. Mélangez et réserver.

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce, l'eau en dernier, petit à petit pour ajuster la texture de la sauce.

Versez la sauce sur la salade, ajoutez les graines de courges, mélangez. Cette salade se conserve 2 ou 3 jours au frais.



Prévisions légumes semaine prochaine

Petits pois
Salade
Ail nouveau



Cette installation est déjà, en soi, un titanesque engagement. Et, ce n'est pas tout.

Je reviens au surpresseur. Indispensable outil pour la gestion de l'eau. Panne.

Catastrophe. Pas de réparateur. Panique.

Non, non, non.

Patrice et Michel ont pris du temps et ont réussi. Merci mille fois. Le nombre de fois où je les appelle (et pas toujours à des heures décentes) est impressionnant. Ils sont toujours là, prêts à nous aider.

Une fois de plus, on a pu compter sur vous.

Vous comprenez maintenant pourquoi j'ai la chance de pouvoir écrire que Terre Solidaire est magique. Nous comptons les uns sur les autres pour le bien commun. Essentiel. Ensemble nous serons toujours plus forts. Merci.

Pour terminer sur une note tout aussi belle, profitons de ces quelques lignes pour partager encore une petite tranche de vie.

Mardi, Michel et Patrice ont passé des heures sur le surpresseur. Rassurez-vous, ils ont, quand même, eu droit à une petite pause.

Vous savez quoi ?

Hamida et Martine préparent chaque jour une jolie collation pour les salariés. Ce mardi donc, Michel, en plus de ses compétences en électricité, a montré tout son attachement à Terre Solidaire. Pour le réconfort de tous, il a préparé un gâteau. Les salariés ont vraiment apprécié. Chapeau !

Véronique, directrice

FRUITS

Nous vous annonçons, qu'à partir de cette semaine, nous changeons de fournisseur de fruits.

Pour vous remercier de votre patience et de votre compréhension, Terre Solidaire vous offre un panier de fruits joliment garni.

Le coin de la chargée d'insertion :

Sans transition, les beaux jours et la chaleur sont de retour ces derniers temps, cela peut rendre difficile certains travaux en plein champs. Courage à tous ! Mardi prochain, nous accueillerons Yohanes pour un contrat CDD d'Insertion de 4 mois. Nicolas, quant à lui, a terminé son contrat cette semaine, pour se consacrer pleinement à la fin de son permis de conduire et à la construction de son projet professionnel. Nous lui souhaitons une bonne continuation et bien-sûr de la réussite. Par ailleurs, depuis quelques semaines déjà, Linda et Daniel suivent une formation intensive de code de la route avec Mobil'emploi, à raison de 2 jours par semaine, et ce jusqu'en juillet. L'objectif est qu'ils puissent passer, et obtenir, leur code de la route au début de l'été et enchaîner sur les leçons de conduite.

A l'heure où j'écris cette feuille de chou, je suis dans le train direction Paris pour suivre 3 jours de formation dont le thème est : « les repères et enjeux de l'accompagnement des personnes migrantes ». L'objectif est, entre autres, d'améliorer ses connaissances sur la typologie des titres de séjours, sur les parcours et profils variés, d'adapter sa posture dans les interactions avec un public pluriculturel et, plus globalement, avoir les clés afin d'optimiser l'accompagnement socioprofessionnel de ce « nouveau » public. Vaste programme.

En attendant, le soleil et le beau temps sont également présents dans la capitale. Je vous souhaite, chères adhérentes, chers adhérents, une belle fin de semaine ainsi qu'un bon week-end de Pentecôte.

Floriane, chargée d'insertion

L'espace des salariés :

Quel mois de mai nous avons eu ! Pluvieux, souvent très frais, bref un mois un peu tristounet. Néanmoins, prévoyants et rigoureux, nos encadrants ont réussi à tirer leur épingle du jeu face à ce temps peu clément. Ici, leur expérience parle. Ainsi les petits pois sont en pleine évolution, les plants de courgettes, malgré une petite frayeur due à deux jours de gel matinal, sont en fleurs. Ces deux légumes verts figureront dans vos paniers d'ici quelques semaines. Et que dire des plants de tomates et d'aubergines qui, sous serres, font les fiers ! Quant aux haricots rames, je me pose une question... En l'espace de quelques jours, ces derniers ont jailli de terre et grimpent à une vitesse surprenante. Ma question est : vont-ils aller s'accrocher dans les étoiles ? ☺ Dans les champs, les salades, telles que les batavias blondes et brunes, les feuilles de chêne également parées de ces teintes, ne sont pas en reste et sont simplement superbes et généreuses. L'ail, les échalotes, les oignons plantés il y a plusieurs semaines sont splendides. Qui a dit que les légumes bio n'étaient pas toujours très beaux ? Il y a quelques années en arrière, certes, mais de plus en plus le bio rivalise avec les légumes boostés à grand coup de produits chimiques. J'ai lu dernièrement que ces derniers mois, un agriculteur sur dix s'était orienté vers le bio... il doit bien y avoir une raison, non ? Mais tout ça, encore une fois demande beaucoup de rigueur. En exemple, je peux vous dire que le désherbage des carottes, sous l'œil vigilant de Sylvain, est « un vrai travail de moine tibétain » comme dit Rodrigue. Pas de légumes bio sans désherbage... manuel, il va s'en dire.

Et pour finir, un petit mot sur les serres de Coise. Elles sont super belles, et 2 des 4 sont déjà en fonction, abritant tomates et poivrons. Le printemps s'éclipse, l'été s'en vient à grand pas. Profitons de cette période généreuse en légumes frais à venir, et cultivés à ... Terre Solidaire ☺

Dominique, salarié



Auvergne - Rhône-Alpes

