

La Feuille de Chou



Marché de producteurs locaux tous les vendredis de 14h à 18h

Édito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Me voilà de retour de vacances, vacances reposantes et revigorantes. Merci à mes collègues qui ont assuré l'intérim avec brio. C'est à votre tour maintenant de prendre du repos bien mérité.

Le rythme de travail est vite repris. Il y a eu quelques mouvements parmi les salariés ces derniers temps.

Tout d'abord, lundi dernier, nous avons accueilli Suliman pour un contrat d'insertion de 4 mois pour commencer, bienvenue à lui.

Par ailleurs, Maël et Eddie ont terminé leur contrat de travail en ce mois d'août. Toute l'équipe se joint à moi pour leur souhaiter une belle continuation et surtout de la réussite dans leurs projets professionnels et personnels.



Maël récolte les derniers petits pois



Eddie lors de l'évaluation aux Triandines

Pour finir, je tiens à saluer le départ de Hassan qui travaille à Terre Solidaire depuis septembre 2017. En effet, mardi dernier, ce fut son dernier jour, avant 3 semaines de vacances puis une fin de contrat le 10 septembre. Hassan a un très beau parcours professionnel ici à Terre Solidaire, il a fait preuve d'une assiduité sans faille et d'une cadence de travail impressionnante. Une de ses collègues disait d'ailleurs, de manière humoristique, lors de la dernière pause partagée : « il va falloir recruter 3 personnes pour remplacer Hassan ! ». Toujours très volontaire et discret, c'est avec efficacité qu'il a plus spécialement été affilié à l'équipe de plantation.

Votre panier

Pour un panier

1	pièce	melon
1.0	kg	blettes
2.0	kg	courgettes
0.7	kg	tomates
0.2	kg	ail

Et selon dépôt : 0.7 d'aubergines ou 0.6 de haricots ou 1 chou rouge

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

La Recette de la semaine

Blettes à la bolognaise

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 botte de blette (6 à 8 côtes)
- 300 g de viande hachée
- 4 tomates - 2 oignons - 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Persil
- 20 cl de bouillon de bœuf
- Sel et poivre

Nettoyer les blettes et ôter le 3/4 des feuilles (pour soupes, omelettes...) puis les fendre dans la longueur.

Les couper ensuite en tronçons de 2 cm de long, les faire blanchir 10 minutes dans l'eau bouillante. Emincer les oignons et l'ail, peler les tomates et les couper en petits morceaux, couper le persil assez fin. Faire revenir les oignons et l'ail dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter le bœuf quand l'oignon se colore. Bien le remuer et ajouter les tomates, le bouillon, le persil, du sel et du poivre. Laisser mijoter environ 20 minutes. Quand la sauce est prête (quand les tomates ont bien fondues), y mettre les blettes, baisser le feu et faire cuire doucement 5 à 10 minutes. Déguster pendant que c'est chaud. Vous pouvez rajouter à votre guise les herbes que vous souhaitez (origan, thym, basilic, ...).



Prévisions légumes semaine prochaine

Carottes
Courgettes
Haricots



Je laisserai le soin à Rodrigue d'en parler en termes plus élogieux puisqu'il a travaillé presque quotidiennement avec lui. Concernant son insertion socio-professionnelle, c'est toujours avec sérieux et assiduité qu'il a suivi toutes les formations proposées, notamment en français. Lors de son dernier jour, c'est en toute discrétion et de manière chaleureuse qu'il a offert à ses collègues les jus de fruit et brioches pour la traditionnelle pause de 10 heures. Hassan a un projet professionnel d'ouvrier en Travaux Publics ; ses compétences professionnelles, sa fiabilité et son engouement pour le travail intéresseront sans nul doute un employeur. Auparavant, il suivra une formation en français spécifiquement axée sur les termes technique du BTP. Merci Hassan pour votre investissement qui a été une aide précieuse pour la structure. Nous vous souhaitons une très belle réussite professionnelle mais avant tout du succès dans vos projet personnels et familiaux. Bonne chance. Je vous souhaite à tous une belle fin de semaine.

Floriane, chargée d'insertion

Le coin des maraichers :

Avant de commencer ma contribution, je voudrais souhaiter bon vent à un salarié polyvalent de Terre Solidaire : Hassan Ali. Pendant 2 ans, il a planté, mis du paillage plastique, désherbé, tiré les bois, vendangé et tout cela avec une rigueur, une vitesse et un sens du travail bien fait hors du commun. Alors bonne continuation Hassan.



La pluie a enfin fait son apparition, et les légumes qui jusque-là devaient lutter pour leur survie vont enfin commencer à croître. Leur développement, après un épisode pluvieux, saute aux yeux. La pluie et la baisse des températures vont également permettre à la nouaison des haricots d'arriver à terme. Les plants sont beaux mais les fruits n'arrivent pas à maturité, cela explique pourquoi il n'y a pas de haricots verts dans vos paniers, heureusement que ceux sous serre produisent ! La baisse des températures induit également l'arrêt du mûrissement des tomates. Comme à l'accoutumée, le pic de production a été atteint la semaine dernière. Cette fin de semaine, nous allons commencer à planter les navets boule d'or : il y a environ 200 caisses de 84 plants. La production attendue est d'environ 2 tonnes, de quoi faire quelques pot-au-feu !

Pour finir ma contribution, je voudrais vous parler des melons que vous avez dans vos paniers cette semaine. Ce sont les premiers fruits que nous récoltons des nouvelles serres de Coise. J'espère que leur dégustation vous apportera du plaisir mais sachez que, dans tous les cas, nous avons fait de notre mieux. La semaine prochaine, sous serre à la place du melon, il y aura du chou pe-tsaï à récolter à la mi-novembre.

Rodrigue, encadrant maraicher



AUVERGNE – Rhône-Alpes

