



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une nouvelle fois, cet édito permet de mettre en lumière des événements de la semaine.

C'est un réel plaisir de parler d'un atelier particulier que Terre Solidaire a eu la chance de pouvoir mener sur plusieurs mois grâce à un financement Conseil Départemental et Communauté de Communes.

L'été 2019, souvenez-vous, chaque mardi du mois d'août, Philippe ROMAN, est venu cuisiner avec un salarié. Nous avons ainsi pu découvrir et manger des plats extraordinaires venus de pays d'origine de certains salariés. Ce qui relevait du fabuleux, c'est qu'un cuisinier macaroné était sous les ordres du cuisinier salarié du jour.

Rappelez-vous, Dominique a traversé le monde. Il nous a fait découvrir une cuisine thaï savoureuse. Pour lui, cuisiner avec Philippe fut un vrai plaisir. Stéphanie, quant à elle, très respectueuse, a fait découvrir des techniques africaines à Philippe. Et que dire de la délicieuse soupe soudanaise de Moussa ... L'échange des savoirs était notre objectif. Il est atteint.

Dans la poursuite du travail engagé avec Philippe, depuis deux semaines, ce sont 4 salariés qui profitent de l'enseignement du chef. En effet, chaque lundi matin, durant un mois, la cuisine est le support de l'apprentissage de la langue française.

Avec son enthousiasme habituel, Philippe arrive à partager avec les salariés des valeurs très fortes.

Ainsi, lorsque les mots peuvent exprimer les maux, que les cris peuvent se traduire par l'écrit, alors on comprend tout l'intérêt de mieux appréhender la langue française.

Au-delà de comprendre les consignes de travail, pouvoir s'exprimer au quotidien est une nécessité (faire ses courses, aller chez le médecin...).

Ces cours de Français Langue Etrangère sont appréciés par les salariés.

Je profite de ces quelques lignes pour remercier les acteurs de ces ateliers car ils nous permettent de développer des axes de travail essentiels.

Et que dire à tous les autres acteurs de Terre Solidaire ? Je n'ai pas d'autres mots que MERCI. Pourquoi ?

Tout simplement parce que tous les autres salariés ont donné leur accord pour que 4 d'entre eux restent à Terre Solidaire pour apprendre le français pendant qu'eux partent dans les vignes pour tirer du bois.

La quantité de travail reste la même. 4 personnes en moins, cela se ressent fortement. Ils ont tous accepté de travailler encore plus pour que les objectifs soient atteints.

Chapeau Mesdames et Messieurs, votre solidarité vous honore.

Vous découvrirez la semaine prochaine d'autres aventures vécues à Planaise.

En attendant de lire ces nouvelles, le Terre-So-Thon se poursuit.

Merci pour votre générosité. La somme de 11 000 € sera atteinte prochainement. L'objectif de 20 000 € est réalisable.

Vous pouvez continuer à diffuser l'information autour de vous. Si chacun diffuse le flyer à ses contacts, le nombre de personnes intéressées par ce don déductible des impôts peut encore grandir. Merci à toutes et tous pour votre aide.

Votre panier

Pour un grand panier

2.000	kg	épinards
0.800	kg	panais
0.800	kg	navets
0.150	kg	échalotes
0.600	kg	chicorée pain de sucre
1.500	lg	pommes de terre
0.300	kg	mesclun

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

Fruits : pommes et poires

Les Recettes de la semaine

Velouté de panais au pain d'épices

Ingrédients pour 8 personnes :

1,5 kg de panais, 5 tranches de pain d'épices, 1 litre de jus de pommes, 40 cl de lait, sel, poivre.

Pelez les panais, puis découpez-les en gros dés. Portez une casserole d'eau salée à ébullition et plongez-y les cubes de panais. Cuire 20 min sur feu moyen. Égouttez les panais et mixez finement avec le jus de pommes. Ajoutez le lait, salez et poivrez. Mixez une nouvelle fois. Rajoutez un peu de lait si le velouté est un peu trop épais.

Versez dans des bols et parsemez de dés de pain d'épices.

Panais sautés

Ingrédients pour 4 personnes :

2 gros panais, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, sel, poivre, huile d'olive

Pelez et coupez les panais en cubes de 1 cm. Pelez et émincez l'ail et l'oignon. Faites revenir les légumes dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Laissez cuire 15 min environ, en remuant régulièrement.

Salez, poivrez, et servez chaud



Prévisions légumes

Carottes
Choux
Betteraves



Pour terminer, un petit mot sur la diffusion de la feuille de chou de manière dématérialisée. Un grand nombre d'adhérents est ravi. Malgré tout, il reste des amoureux du papier. Ne vous inquiétez pas. La formule papier ne disparaît pas, nous continuerons à mettre des feuilles de chou à disposition dans les dépôts, dès février.

Nous n'éditionerons plus 250 feuilles de chou. Nous avons 8 dépôts. Nous sortirons une dizaine d'exemplaires par dépôt, soit 80 feuilles.

A la fin de l'année, 8 000 feuilles seront ainsi économisées, soit 16 ramettes. C'est environ 250 €.

Encore plus parlant, et à méditer : un arbre moyen correspond environ à 8 500 feuilles.

Bonne semaine à tout le monde.

Véronique, directrice.

Le coin des maraîchers

L'hiver installé, le travail sur le jardin est moins dense, alors que le déblotage pour les viticulteurs est déjà bien entamé.

Depuis mi-décembre, nous « tirons les bois » taillés dans les vignes pour les sortir des rangs serrés. Ces fagots sont rassemblés dans de plus larges allées, où ils seront broyés.

Cette activité dure quelques mois, elle est répétitive, et à l'origine de tendinites et de branches dans les yeux. Il ne faut pas nous décourager.

Heureusement, le temps est ensoleillé et sec, froid le matin, mais parfois doux l'après-midi. Nous avons l'occasion de voir le soleil se lever chaque matin derrière le Grand Arc, alors que le travail bat déjà son plein. Nous osons même quelques pique-niques, les plus belles journées.

Avec ce travail, nous découvrons les différentes sortes de tuteurage (échalas ou palissage classique avec tuteurs et fils de fer), les différents cépages (Mondeuse, Jacquère, Pinot noir, Chignin Bergeron...), et les différents types de taille (en gobelets ou en cordons de Royat).

Et tel le Dahu, nous grimpons parfois sur des coteaux rocailleux, en déployant toute notre agilité. ☺

Charlotte, encadrante maraîchère



- Les Feuilles de Chou sont dématérialisées depuis la semaine 2.
Si vous ne les avez pas reçues, pensez à vérifier dans vos SPAM ou Courriers Indésirables.
- Le cas échéant, pourriez-vous accepter l'adresse mail de Terre Solidaire ?
- Si vous changez d'adresse mail, merci, par avance, de bien vouloir nous le signaler.