

Vendredi 15 mai 2020

Semaine 20

La Feuille de Chou



RAPPEL : pas de paniers vendredi 22 mai (semaine 21)

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Le 11 mai est arrivé, puis passé. L'activité économique reprend. Néanmoins, il est des entreprises qui attendent encore le feu vert des autorités. Il ne faut donc pas douter que ces quelques semaines d'arrêt sanitaire laisseront des traces.

L'intelligence collective est grande. Nous allons nous servir du printemps 2020 pour grandir. Voici encore une occasion de le faire.

En effet, cette semaine, nous avons eu le plaisir de voir un de nos partenaires : le restaurant Le Local.

Il est situé à La Ravoire et développe un concept proche des valeurs de Terre Solidaire : manger le plus localement possible. Le cuisinier prépare des plats délicats, avec uniquement des produits locaux. L'année dernière, pour remercier les salariés du travail hivernal dans les vignes, nous les avons conviés au Local. Un agréable moment narré dans une Feuille de chou.

Le 11 mai, nous avons eu le droit de ressortir. Avec des précautions certes, mais nous avons pu reprendre nos activités. Pas les restaurateurs.

Il me semble qu'il est bon de vouloir apprendre de toute chose. Le Local pense pouvoir accueillir des clients à partir du 2 juin. A ce jour, la date exacte n'est pas fixée par le gouvernement.

Utiliser la Feuille de Chou comme média de communication est un moyen très simple pour faire savoir que Benjamin EXERTIER, le créateur de ce restaurant locavore, met tout en place pour relancer son commerce. Il est venu, avec son équipe, prendre des photos pour donner envie de revenir dans son restaurant. Le cuisinier a vu les fleurs de ciboulette toutes violettes et cela lui a donné des idées. Les fenouils commencent à prendre belle forme. Dans les champs, ce mardi, nous entendions des cuisiniers parler des légumes avec une délectation certaine. Juste fabuleux.



Votre panier

Pour un grand panier

0.500	kg	oignons blancs
1.500	kg	carottes nouvelles
1.200	kg	petits pois
1	pièce	céleri-rave
2	bottes	radis
1.500	kg	blettes
1.000	kg	mesclun
2	pièces	salades

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

Fruits : pommes et pomelos

La Recette de la semaine

Carottes et radis cuits à l'étuvée

Ingrédients pour 4 personnes :

1 botte de carottes nouvelles, 1 botte de radis, du beurre, 1 pincée de sucre, du sel, du thym frais

Laver les carottes et les radis. Couper les carottes en rondelles et les radis en deux, dans le sens de la hauteur.

Dans un faitout, chauffer 20 cl d'eau avec 1 pincée de sucre, 1 pincée de sel, quelques branches de thym frais et un peu de beurre. Lorsque ce mélange arrive à ébullition, ajouter les carottes coupées. Cuire environ 10 minutes maximum pour que les carottes restent croquantes.

Dans une petite casserole, Faire bouillir 10 cl d'eau, une pincée de sel, un peu de beurre, quelques branches de thym puis ajouter les radis coupés en deux et laisser cuire environ 7 minutes.

Au terme de la cuisson, mettre les carottes et radis dans un plat, parsemer de thym frais et servir.

Parfait avec un filet mignon de veau, et vous pourrez napper les légumes avec le jus de viande.



Prévisions légumes

Pas de paniers semaine 21



J'utilise donc cet espace pour vous dire que Le Local va bientôt reprendre son activité. Et, cadeau supplémentaire, Le Local a décidé d'organiser le 15 juin, un marché de producteurs devant le restaurant (à côté de Botanic). L'idée de Benjamin est de mettre en avant tous les producteurs locaux auprès de qui son restaurant se fournit. Ainsi, vous êtes tous invités sur le marché local de producteurs à La Ravoire, le dimanche 15 juin.

Et comme nous parlons de marché de producteurs, j'en profite pour vous dire que nous reprendrons tous les vendredis, à partir du 5 juin, et jusqu'en octobre, les marchés des Saveurs du Terroir. Nous serons heureux de vous accueillir à Terre Solidaire de 16 h à 19 h. Nous en reparlerons.

Pour finir, je me permets de faire encore appel à vous. A la demande de la Médecine du Travail, les salariés doivent porter un masque toute la journée. Il en faut donc au moins deux par personne. Nous sommes en rupture de stock. Si, parmi vous, des couturières (couturiers) pouvaient nous fabriquer une cinquantaine de masques en tissu, nous serions ravis de les distribuer à toute l'équipe de Jardiniers.

Nous vous remercions par avance.

Véronique, directrice.

Le coin des maraîchers :

Le 11 mai, nous avons tous été déconfinés, plus besoin d'attestation de déplacement, un soulagement !

Durant la période de confinement, nous avons pu compter sur un engagement exceptionnel des salariés polyvalents de Terre Solidaire. Grâce à leur travail, nous avons planté les pommes de terre à la floraison du lilas, comme il est de coutume dans la Combe de Savoie.

La participation active des bénévoles a été la cerise sur la gâteau. Leur engagement solidaire a permis de mener à bien la plantation des bulbillles d'oignons. Sachez que ce ne sont pas moins de 180 kg qui ont été plantés. Pour illustrer mon propos, le calibre des bulbillles est semblable à celui des oignons blancs au vinaigre que nous aimons déguster à la mise en appétit.



La Covid-19 est toujours présente et s'ouvre maintenant une nouvelle phase pour travailler avec elle (Et oui, on doit dire elle selon les gardiens de notre langue). Ce n'est pas chose aisée, car le stress d'avoir la maladie se mêle à celui de la transmettre à nos proches. Les mesures barrières et le lavage des mains sont loin d'être faciles à respecter quand on travaille la terre.

La directrice nous a indiqué, la semaine dernière, les mesures que la structure a mis en place pour protéger l'ensemble des acteurs de Terre Solidaire.

Moi, je peux vous parler du travail avec les masques.

Sachez que ce n'est pas chose aisée : en effet, dès que l'on produit un effort, on a l'impression de manquer d'air. C'est à ce moment-là qu'il faut se calmer, et ne pas chercher à accélérer la respiration. Il faut continuer à respirer normalement et ouvrir la bouche, car ce faisant, cela devient supportable. Par contre cette technique ne marche que pour les masques chirurgicaux.

Pour ceux qui sont en tissu, personnellement, je n'y arrive pas. Donc leur utilisation est plus difficile. Par contre, dans les activités moins gourmandes en oxygène, ils sont parfaits.

Et je profite de ce temps d'expression qui m'est accordé pour remercier les bénévoles qui nous ont fait profiter de leur talent de couturiers : dans les navettes de Terre Solidaire, dans la salle des paniers, leur diversité fait penser à la fashion week.

Bravo et merci !

Je vous dis à bientôt, dans une prochaine contribution, car les plantations nous attendent : ce sont, pour l'instant, les tomates qui bénéficient de notre grâce.

Rodrigue, encadrant maraîcher.



Auvergne - Rhône-Alpes

