

La Feuille de Chou



Édito

Chères Adhèrentes, Chers Adhérents,

Ca y est, le 11 mai arrive à grands pas.

Même le jardin est complaisant. Regardez cette belle photo fournie par Gérard.

Le temps des retrouvailles.



Un amour de carottes

Néanmoins, il nous faudra tous, redoubler de prudence. Le virus circule toujours. Evitons donc d'imiter les carottes.

A Terre Solidaire, nous avons réuni tous les salariés pour préparer le déconfinement. Nous pensons pouvoir le réussir avec le dialogue social et l'intelligence collective. Voici un résumé de ce que nous avons, tous ensemble, décidé de mettre en place :

Attribution d'un minimum de 2 masques par personne (avec des consignes pour le lavage),

Attribution d'une visière par personne (petit truc pour éviter la buée : passer du liquide vaisselle sans eau sur le plexiglas),

Possibilité de porter des gants (mais attention à la procédure pour les mettre en place et les enlever),

Mise à disposition de gel dans toutes les pièces et dans tous les véhicules,

Désinfection des véhicules, des portes, des tables tous les jours,

Distance de plus de 1 m tout le temps (sur les postes de travail, à la pause...),

Les livraisons avec gants,

Toutes les portes sont bloquées en position ouverte pour ne pas avoir à toucher les poignées,

Uniquement deux personnes dans la salle des paniers (préparation faite en extérieur),

Fermeture des vestiaires,

Toutes les pièces sont aérées,

Votre panier

Pour un grand panier

1.500	kg	carottes nouvelles
2	pièces	salades
1	botte	persil
1.000	kg	navets jaunes
0.400	kg	mesclun (déclassé)
1.500	kg	pommes de terre
0.500	kg	oignons blancs

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

Fruits : pommes, myrtilles, framboises ou fraises

La Recette de la semaine

Navets à l'orientale

Ingrédients pour 4 personnes

8 navets moyens, 3 oignons moyens, huile d'olive, 1 bouillon cube de volaille, cumin en poudre ou en graines, curry en poudre, 100 g d'amandes effilées, une poignée de raisins secs, 2 c. à s. rases de maïzena.

Eplucher les navets et les couper en quartier. S'ils sont trop gros, les recouper en deux. Eplucher les oignons et les émincer. Faire chauffer 1 litre d'eau avec le bouillon cube et mettre de côté.

Mettre un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les oignons. Quand ils sont translucides, verser 4 à 5 cuillères à soupe de bouillon et ajouter les navets. Couvrir et laisser mijoter 5 minutes. Saupoudrer ensuite avec le cumin et le curry en poudre. Ajouter encore 3 à 4 cuillères à soupe de bouillon et mélanger le tout. Laisser imprégner 1 ou 2 minutes.

Ajouter les raisins secs, le bouillon restant et quelques graines de cumin, si vous aimez cela. Laisser mijoter à feu très doux pendant 40 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson, délayer la maïzena avec très peu d'eau et verser dans la sauteuse. Mélanger bien pour que ça ne fasse pas de grumeaux. Parsemer avec les amandes effilées.



Prévisions légumes

Fenouil
Carottes nouvelles
Salade



Plusieurs navettes supplémentaires sont mises en place (voyage avec masque, fenêtres ouvertes, et un siège libre entre chaque passager),

Se laver les mains, le plus souvent possible (un espace supplémentaire a été créé),

Le passage aux toilettes se fait avec une procédure particulière,

Chacun apporte son repas et ses couverts.

Toutes ces mesures ont été décidées avec les salariés, après concertation du médecin du travail. Il nous recommande de prendre particulièrement des précautions lors des déplacements en véhicule, dans les vestiaires et lors des repas.

Le plus important est le lavage des mains et la distanciation.

Prenez soin de vous.

Véronique, directrice.

Le coin de la chargée d'insertion :

Le beau temps et le soleil sont revenus, après un week-end du 1^{er} mai plutôt.... pluvieux.

J'entends déjà mes collègues maraîchers me dire que cette pluie était plus que nécessaire et indispensable pour nos cultures. Cependant, à l'heure matinale, où j'écris cette feuille de chou, la porte de mon bureau est ouverte, les oiseaux gazouillent, le soleil brille et c'est fort agréable.

Les recrutements continuent à Terre Solidaire pour cette période de printemps où le travail en maraîchage bat son plein : lundi nous avons accueilli Nicolas et Anthony, bientôt ce sera au tour de Mayos et de Julien.

Le recrutement a repris, il s'agit d'appliquer les bonnes méthodes de distanciation sociale lors des entretiens. On s'y efforce autant que faire se peut.

Je vous souhaite une belle fin de semaine, prenez soin de vous.

Floriane, chargée d'insertion.



Préparation des paniers masqués et en extérieur



Auvergne - Rhône-Alpes

