

La Feuille de Chou



Edito

Chères adhérentes, chers adhérents,

Comme prévu, voici arriver le grand jour de la présentation de Félix, salarié à Terre Solidaire depuis février 2020.

Félix vous concocte, chaque semaine, le jeu de l'été. Merci à lui car cela lui prend du temps. Son objectif est de faire vivre la feuille de chou en vous divertissant.

Objectif atteint, j'en suis certaine.

J'ai eu la chance de partager un moment privilégié avec Félix. Une interview pour vous le présenter, une parenthèse de partages.

Comme vous l'avez remarqué dans les lignes ci-dessus, Félix est arrivé en février. Un mois avant le confinement.

Ce contrat de travail, il l'attendait. Un cadeau pour son... 66^{ème} anniversaire. Oui, vous avez bien lu, 66 : Félix se doit encore de travailler. Et c'est Terre Solidaire, en février, en pleine saison des vignes, qui lui offre un emploi.

Ordinairement, j'aurais écrit que le tirage de bois est une tâche compliquée pour reprendre une activité professionnelle.

Exceptionnellement, et souhaitons-le fortement, ce sera la seule et dernière fois de ma vie que j'aurais à écrire : la Covid a éloigné Félix de Terre Solidaire. Il n'a pas eu à tester le tirage de bois.

En effet, mi-mars, lorsque le confinement a été décrété, nous avons fait le choix de dire aux salariés les plus fragiles de rester chez eux. Ce fut le cas de Félix.

Difficile. Alors qu'il se faisait une joie de reprendre le travail, nous lui disions de ne pas venir. Mais Félix a compris que c'était pour le protéger.

Sa véritable intégration s'est donc faite à son retour en avril. Une véritable joie que de reprendre le chemin de Planaise.

Félix se dit entièrement satisfait d'être à Terre Solidaire. Les encadrants reconnaissent les capacités de chacun et distribuent les tâches en tenant compte du potentiel de chaque salarié. Plus que cela, Félix a insisté sur le fait qu'il trouve au sein de la structure une véritable humanité. Le respect est de mise. Par exemple, les salariés ne lui laissent jamais porter des caisses de légumes. Ils le font tout naturellement pour le protéger. Félix apprécie que tout le monde s'accepte avec ses forces et ses faiblesses.



Félix (au centre)
Elvis, Bernadette
Arham assurent
tri et dégermage
des pommes de
terre.

(Avant la crise de
la Covid-19)

Votre panier

Pour un panier

0.25	kg	oignons blancs
2.1	kg	tomates
0.6	kg	carottes nouvelles
1.2	kg	courgettes
0.5	kg	haricots verts

Et, selon dépôt : 1 concombre ou 0.6 kg d'aubergines ou 1 pâtisson ou 1 kg de pommes de terre Céphora

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

Les Recettes de la semaine

Madeleines de courgettes au chorizo

Pour 40 madeleines environ :

6 œufs, 240 g de farine, 1,5 sachet de levure chimique, 45 g de gruyère râpé, 9 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 350 g de courgettes, 180 g de chorizo

Râper les courgettes, couper le chorizo en petits dés.

Mettre la farine, la levure, les œufs, l'huile dans un saladier et mélanger le tout. Lorsque le mélange est homogène, ajouter le gruyère, puis les courgettes râpées et le chorizo.

Remplir les moules à madeleines beurrées. Enfourner pour 10 minutes à 210°C.

Galette aux courgettes et aux tomates

Ingrédients pour 2 personnes :

1 pâte à pizza, 2 petites courgettes, 3 ou 4 tomates, sel et poivre, huile d'olive, herbes. Couper les courgettes en fines tranches, les faire dorer dans de l'huile d'olive, saler et poivrer. Emincer les tomates.

Disposer les courgettes sur toute la surface de la pâte à pizza et recouvrir avec les rondelles de tomates.

Arroser avec un filet d'huile d'olive, saler, poivrer, saupoudrer d'herbes aromatiques (thym, serpolet, marjolaine, basilic...).

Faire cuire à 220°C pendant 25-30 mn.



Prévisions légumes

Haricots verts
Courgettes
Tomates



Je vous assure que ce discours est agréable à entendre. A Terre Solidaire, les valeurs sont centrées sur l'individu. Chacun a une place. Chacun peut se saisir des moyens qui lui sont offerts pour progresser.

Et Félix a encore plein de projets pour avancer. Même si l'heure de la retraite approche, il fourmille d'idées. Ainsi, il vient de participer à plusieurs concours d'écriture.

Nous lui souhaitons une belle réussite. Et, en attendant les résultats, je vous laisse découvrir l'énigme hebdomadaire de Félix.

Merci encore pour ce cadeau que vous nous offrez.

Véronique, directrice.

Le 3^{ème} jeu de l'été de Félix :

Dix fleurs à retrouver dans le texte.

Levé à l'aurore Thierry avait décidé de rendre visite à son père habitant à cent kilomètres de là. La retraite n'avait pas, comme c'est souvent le cas, rendu celui-ci morose. Très actif, Serge venait de repeindre son couloir en bleu et blanc. La seule différence avec avant était qu'il se perdait facilement dans ses pensées. Et aussi qu'il avait moins de patience face au démarchage téléphonique. Joyeuses retrouvailles. Serge commentait les changements survenus :

- En mettant mon lit là, je suis réveillé par les premiers rayons de soleil. Tu sais que je me suis mis à la cuisine ? Tiens, goûte mon gâteau au citron.

C'était un pur délice. Ils visitèrent le jardin naissant. Le carré de tomates s'était étoffé.

- Ta sœur Hortense y a rajouté deux pieds de Roma, lui dit son père.

Thierry fut ébloui par la lumière irisée traversant la toute nouvelle fontaine. Ils se quittèrent avec leur formule traditionnelle :

- Fils, ouvre l'œil !

- Et le bon.

Le coin des maraîchers :



Avec la chaleur de ces derniers jours, les tomates, les concombres et les aubergines mûrissent très bien, protégés du soleil par le blanchiment des tunnels réalisé fin juin. Nous les récoltons en ce moment deux à trois fois par semaine. Depuis une quinzaine de jours, ces récoltes, stratégiques pour composer vos paniers du moment, sont assurées par Clémentine, Christelle, Patrice, Moussa et Véronique.

En plein champ par contre, le temps trop sec et chaud de ces derniers jours, associé à une humidité insuffisante, fragilisent les nouvelles plantations et bloquent même le développement des salades qui finissent par jaunir intégralement. On constate également une baisse de rendement sur les haricots verts.

Les salariés polyvalents de Terre Solidaire subissent également les rayons ardents du soleil. La modification des horaires de travail mise en place pour la période estivale réduit considérablement la pénibilité du travail. Pourtant, elle nécessite de prendre de nouvelles habitudes quotidiennes : venir au travail une heure plus tôt, et donc organiser son mode de transport en conséquence, se coucher le soir tôt, alors que la nuit n'est pas encore tombée, manger le matin pour tenir jusqu'à la pause de 10 heures, boire beaucoup d'eau...

La fatigue est là et se voit sur certains visages au moment du briefing matinal. Pourtant la grande majorité des salariés répond présente à 7 h et s'adapte à ce nouveau rythme de travail.

Je voulais souligner cette assiduité et cette implication qui nous permet de mener à bien les objectifs de travail de la journée et de fournir des paniers de qualité.

Bonne fin de semaine à toutes et tous. Et belles vacances, si vous en prenez en ce moment.

Sylvain, encadrant maraîcher.

Merci de bien rapporter vos sacs vides dans votre dépôt pour faciliter la gestion des paniers pour les salariés.

Vous pouvez reporter 3 paniers consécutifs maximum pendant l'été, à récupérer plus tard ou par anticipation.

**Merci de nous avertir de vos « annulations » ou « doublages » de panier
au plus tard le dimanche soir pour la livraison du vendredi suivant.**



Auvergne - Rhône-Alpes

