

Vendredi 16 octobre 2020

Semaine 42

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

La semaine est souvent chargée à Terre Solidaire. Parfois, elle est même très chargée. On ne s'ennuie jamais. Et, c'est tant mieux. L'objet du Chantier d'Insertion est grand et vertueux. Notre travail a du sens et c'est valorisant. Donc, quand la tâche est intense, il suffit de remonter ses manches.

En cette année particulière pour la planète, il faut bien avouer que le travail ne manque pas. C'est un doux euphémisme.

La semaine dernière, par exemple, j'ai utilisé, voire exploité, les administrateurs. Je les remercie d'ailleurs sincèrement, au travers de cet article, d'avoir répondu présents - comme toujours -.

Mardi, pour commencer, Michel et Alain, les deux spécialistes aux mains virtuoses (cette jolie formule me semble tout de même plus adaptée que bricoleurs), m'ont accompagnée dans une réflexion concernant le projet chambre froide. Ils veillent à tout. On est fabriqué sur le même modèle. Ils ont deux yeux, j'ai deux yeux. Pourtant, ils voient des choses que je ne vois pas. Heureusement, qu'ils sont là. Ils permettent de corriger des erreurs avant qu'elles n'engendrent de petites catastrophes. MERCI Michel et Alain. J'ajoute Gabriel à la liste. Il est l'administrateur sur qui je peux me reposer sur les questions agricoles. Gabriel est toujours là pour m'aider.

Cette semaine, pour exemplifier mes propos, nous avons une réunion avec la directrice de la cuisine centrale. Elle était accompagnée par le chef de cuisine. Gabriel nous a aidés, Rodrigue, Sylvain et moi, dans cette aventure avec la commune. Son regard de spécialiste nous permet d'avancer sereinement. Gabriel est un Sage. Il sait prendre du recul et cela toujours avec bienveillance. Merci Gabriel.

Mercredi, ce fut le tour de Gérard. Nous sommes allés, tard dans la nuit, à une consultation publique organisées par la Communauté de Communes Cœur de Savoie. Direction St Pierre d'Albigny, pour prendre la parole sur un sujet fort important : la production locale, l'alimentation en circuit court.

Mme SANTAIS, Présidente de la Communauté de Communes et Maire de Montmélian, a rappelé toute l'importance d'un projet commun avec Terre Solidaire.

Nous allons participer à la production de légumes bio pour la cuisine centrale. L'objectif affiché est d'alimenter le territoire avec une production montmélianaise. Nous en reparlerons au printemps.

Gérard a pris la parole devant un public intéressé, et a, ainsi, présenté Terre Solidaire avec enthousiasme et dextérité. MERCI Gérard.

Pour terminer la semaine, ce sont Patrice et Michel que j'ai sollicités. Ils m'ont accompagnée dans l'entreprise SARASSOLA-OMEXOM (groupe Vinci). M. CUGNET, chef d'entreprise est notre parrain (mode de fonctionnement lors de l'attribution d'une subvention par le groupe Vinci). SARASSOLA s'investit fortement dans son rôle et nous aide sur plusieurs axes différents : un œil avisé de maître d'œuvre sur un projet à venir (zone de lavage et préparation de légumes), des conseils en ressources humaines par exemple. Nous avons aussi fait une présentation de notre activité auprès du personnel de l'entreprise. Le CSE envisage de prendre des paniers pour les mettre à disposition des salariés. L'opération va démarrer sous peu. MERCI Michel et Patrice.

Votre panier

Pour un panier

0.3	kg	oignons jaunes
1	pièce	poivron
0.85	kg	fenouils
0.5	kg	blettes

Et selon dépôt : 0.6 kg de haricots et
1 salade ou 0.150 kg de mesclun

Fruits : pommes et poires

Recettes de la semaine

Salade d'oranges au fenouil confit

Ingrédients pour 4 personnes (pour les 2 recettes)

1 bulbe de fenouil, 100 g de sucre 20 cl d'eau, 6 oranges.

Retirer la base du fenouil, émincer le bulbe assez finement. Le blanchir 1 min à l'eau bouillante. Egoutter et le mettre, avec le sucre et l'eau, dans une casserole. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter environ 20 minutes, jusqu'à ce que le fenouil soit bien tendre.

Pendant la cuisson du fenouil, peler les oranges à vif, les couper en rondelles. Disposer les rondelles d'oranges sur 4 assiettes, ajouter le fenouil confit égoutté sur le dessus et servir.

Salade de feuilles de blettes à la marocaine

Vert de blettes, 1 citron, 3 gousses d'ail, huile d'olive, 1 c à c de paprika, de cumin, de harissa, 1 citron confit, olives.

Laver et hacher les feuilles de blettes. Les mettre à cuire 5 min dans une marmite avec un petit verre d'eau et l'ail écrasé, en remuant de temps en temps. Rajouter les épices, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, et la pulpe d'1/2 citron confit. Laisser cuire environ 10 minutes en remuant. A la fin de la cuisson verser le jus du citron. Décorez avec du citron confit et des olives



Prévision légumes

Salade
Pommes de terre
Oignons



En fil rouge, comme chaque semaine de l'année, Josette et Yves sont également interpellés, questionnés pour que la structure tourne correctement. Présidente et trésorier, ils sont présents plusieurs fois par semaine. Ils sont de réels administrateurs. Ils soutiennent l'équipe de permanents. Ce n'est pas un conseil d'administration de pacotille. Les 12 administrateurs œuvrent réellement. MERCI à tous les membres du CA.

Voilà pourquoi Terre Solidaire est une belle structure qui fonctionne bien. Chacun travaille pour le bien de tous. C'est peut-être cela la clé de la réussite. Alors, longue vie à ces principes de partage, d'unité et du travail ensemble.

Véronique, directrice.

Le coin des maraîchers

Le changement de saison s'est amorcé à Terre solidaire. La température de mardi matin (2°C à Planaise) a surpris les mains des salariés affairés à la récolte des betteraves et au nettoyage des parcelles. Un avant-goût de l'hiver !

Depuis une dizaine de jours, nous avons en effet débuté la récolte des légumes de conservation pour constituer notre stock de légumes de garde.

Le bilan est très mitigé: les radis noirs et rutabagas ont bien résisté à la sécheresse, mais les carottes et les betteraves ont été bloquées dans leur développement par la chaleur trop forte et n'ont pas produit de belles racines.



Les courges et potimarrons sont également de petits calibres et, phénomène inconnu pour moi, les plants ont fleuri lorsque les températures ont chuté, pour produire à nouveau des fruits, mais beaucoup trop tardivement pour qu'ils puissent arriver à complète maturité.

Une remorque de courges prêtes à être descendues à la cave.



Sous serre, nous avons arraché les tomates, signe que l'été est bel et bien terminé. Et des épinards, des salades et de la mâche sont venus remplacer les planches libérées.

Les tomates vertes récoltées seront valorisées en confiture et ketchup vert par l'association « J'aime Boc 'oh » à Cognin.

Et si vous appréciez les cardons, sachez qu'ils ont aussi résisté à ces semaines d'été très chaudes.

Arham et Abdullah leur ont prodigué un soin bienvenu cette semaine et ont commencé à les blanchir pour la fin d'année. Ils devraient être prêts pour le marché de Noël du 11 décembre !

Jannie a intégré depuis peu l'équipe paniers et assure avec Linda la mise en place, le contrôle des sacs adhérents et le pointage des paniers par lieu de dépôt. Les paniers d'hiver seront moins variés que ceux de cet été. Mais sachez que derrière chacun d'eux, toute une équipe de salariés est à l'œuvre !

Bonne fin de semaine à vous tous.

Sylvain, encadrant maraîcher.