

Vendredi 22 janvier 2021

Semaine 3



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Voici une feuille de chou un peu différente car écrite à plusieurs mains.

En effet, Josette, notre présidente, Floriane, coordinatrice sociale, Sylvain, encadrant technique et moi étions invités, lundi, à une réunion des plus intéressantes sur Montmélian.

C'était le lancement officiel du projet « On sème pour la vie » à Montmélian.

A quel titre y participions-nous ?

Tout simplement, Terre Solidaire va exploiter 0,5 ha appartenant à la commune dès ce printemps. Tous les légumes qui y seront produits iront ravitailler la cuisine centrale.

L'objectif est clairement défini : la production locale nourrit les gens du territoire.

Ainsi, depuis quelques années, Montmélian s'intéresse au développement durable en général et à l'alimentation en particulier. C'est la volonté de la ville de mettre du terrain agricole à disposition d'un professionnel du maraîchage pour nourrir ensuite la cuisine centrale qui pourra distribuer aux écoles, au restaurant Le Lourmarin, aux maisons de retraite, et également vers le portage de repas à domicile sur tout le territoire Cœur de Savoie.

Comme le précise Madame Santais, maire de Montmélian, des jardiniers exercent leur activité à la commune. Ils sont principalement spécialisés dans les espaces verts. Le maraîchage est un autre métier. Pour réussir le challenge et sortir suffisamment de légumes, il fallait un spécialiste.

C'est ainsi que tout naturellement, un partenariat s'est noué avec Terre Solidaire.

C'est d'autant plus vertueux que les salariés de la structure sont issus du territoire. Une tâche extrêmement importante va leur être confiée : produire pour nourrir les habitants de Cœur de Savoie.

Connaissez-vous un plus bel exemple d'insertion réussie ?

Ce projet démarre. Pour le mettre sur de bons rails, il fallait commencer par quelque chose.

Terre Solidaire est à Planaise. Montmélian a décidé de débiter cette histoire d'alimentation locale avec les légumes.

L'histoire ne s'arrêtera pas là. Bientôt des producteurs de lait, de viande, ..., viendront se joindre à l'aventure.

Le territoire pourrait viser l'autonomie. Pas totalement évidemment, mais tendre vers, voilà la base des réflexions menées.

Votre panier

Pour un panier

| | | |
|------|-------|---------------------|
| 0.85 | kg | navet jaune |
| 0.55 | kg | betterave |
| 1.0 | kg | pommes de terre |
| 1 | botte | persil ou coriandre |

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Et selon dépôt : 0.55 kg de céleri-rave ou 2 choux-fleurs ou 0.15 kg de mesclun

Fruits : pommes et poires

Recette de la semaine

Gratin de navets et pommes de terre au chèvre frais et jambon cru

Ingrédients pour 4 personnes :

6 pommes de terre, 6 gros navets, 50 g de chèvre frais, 4 c à s de crème fraîche épaisse légère, 30 g de fromage râpé, 1 oignon, 4 c à s de ciboulette, 4 tranches de jambon cru, huile d'olive, poivre et curcuma.

Éplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles, les navets en 4 ou plus selon leur calibre. Porter de l'eau salée à ébullition dans 2 casseroles et plonger les navets dans l'une et les pommes de terre dans l'autre. Cuire 10 minutes. Égoutter et réserver séparément.

Préchauffer le four à 180°C. Éplucher, émincer l'oignon et le faire revenir dans un peu l'huile d'olive. Ajouter les navets, la crème, le fromage de chèvre, la ciboulette, une pointe de curcuma et poivrer. Laisser mijoter quelques minutes à feux doux en remuant régulièrement.

Dans un plat à four, verser les pommes de terre, disposer le jambon cru découpé en lamelles et verser la préparation à base de navets par dessus. Recouvrir de fromage râpé.

Mettre au four pour 15 minutes à 180°C.



Prévision légumes

Carottes
Echalotes
Rutabagas



Pour ne pas se lancer à l'aveugle, la commune se fait accompagner dans ce démarrage par le collectif « Les pieds dans le plat » et par l'ADABIO.

C'est un bouleversement dont on n'a que peu conscience.

La cuisine centrale est habituée à travailler d'une certaine façon. Il va falloir s'adapter à recevoir des produits différents et non travaillés.

Tous les acteurs sont désormais prêts.

Cela a commencé il y a quelques années par la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles, collèges, lycées, par exemple.

Désormais, l'outil cuisine doit être maîtrisé pour assurer la distribution alimentaire.

Chaque salarié va suivre une formation et, in fine, l'alimentation locale, (et encore mieux, le plus fort pourcentage possible en bio), sera savourée par les clients de la cuisine centrale de Montmélian.

Un autre chiffre qui peut nous interpeller : la restauration collective consacre uniquement 3 % de ses achats au bio !!!!

Depuis la loi EGalim (issue des Etats Généraux sur l'Alimentation), il est stipulé que toute la restauration collective se doit d'offrir au moins 20% de bio et cela à partir du 01/01/20.

Il y a encore du chemin à faire mais la marche est enclenchée.

Nous sommes fiers d'y participer.

