

Vendredi 16 avril 2021

Semaine 15

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une nouvelle fois nous allons parler de travaux. C'est plutôt une très bonne nouvelle. Cela signifie tout simplement que le chantier avance.

Cette semaine, nous allons mettre en lumière un espace dédié aux salariés.

Non, non, il ne s'agit pas des vestiaires. Pas encore.

Bientôt viendront leur tour.

Quoi que... je pourrais bien glisser un petit mot. Il est drôle. Profitons : il est encore dans nos mémoires.

L'entreprise SCOLASTICA (salle des paniers) a monté les cloisons des vestiaires. On imagine maintenant bien mieux et on commence à voir à quoi ils vont ressembler. Les salariés aussi voient et ... se réjouissent... se posent des questions.

« Des cloisons en bois. C'est beau. Mais, ce n'est pas isolé. On va avoir froid en hiver. »

Martine, au service de ses collègues, a apporté des réponses.

« Ah, zut, ils ont oublié l'isolation. Et pire même, il n'y aura pas d'eau chaude dans les douches. »

Cela nous a fait sourire. C'est chouette de voir les salariés s'intéresser aux travaux.

Ne vous inquiétez pas, Martine a rassuré tout le monde. Il y aura bien de l'eau chaude et l'isolation est bien prévue. D'ailleurs en fin de semaine, elle (pas Martine, hein, on parle bien de l'isolation) a commencé à recouvrir les cloisons.

Ouf !

Revenons au sujet de la semaine : un espace pour les salariés.

Une zone de lavage et de préparation de légumes est le prochain chantier. Elle devrait remplacer l'existante dès l'approche de l'été.

Elle a une belle histoire. Elle a été conçue pour les utilisateurs, avec les utilisateurs. En effet, les salariés se sont mis autour de la table et ont exprimé leurs idées, leurs attentes, leurs besoins. Une ergonomiste de la MSA est venue nous rejoindre pour apporter des conseils pour que chaque aménagement soit adapté et protège les salariés. Après plusieurs réunions, le projet a été confié à l'architecte.

Désormais, les travaux peuvent commencer.

Et cela a débuté vendredi par le déménagement de la petite chambre froide. Elle a été installée à côté de la salle des paniers. Cela permet de gagner de la surface pour la zone de lavage.



Votre panier

Pour un panier

0.3	kg	radis noirs
1	pièce	salade
1	bocal	coulis de tomates
0.3	kg	oignons blancs nouveaux

Et, selon dépôt : 1 salade pain de sucre ou 1 kg d'épinards ou 1 chou-fleur ou 850 g de pommes de terre.

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : Pomelos et framboises

Recette de la semaine

Lasagnes de ravioles à la salade cuite

Ingrédients pour 6 personnes :

2 paquets de ravioles, 1 petite boîte de champignons blancs, 1 grosse salade, huile d'olive, 2 gousses d'ail, 2 échalotes, 25 cl de lait (coco ou avoine), 2 càs de crème fraîche épaisse, 3 càs de maïzena, muscade, poivre, sel, râpé.

Dans une casserole, faire fondre la crème fraîche. Aux premières bulles, ajouter la maïzena, puis le lait, saler, poivrer, ajouter la muscade et remuer. Retirer du feu dès que cela épaissit.

Dans une poêle, faire revenir dans un peu d'huile les échalotes et l'ail ciselés. Ajouter la salade, le cube de bouillon, la boîte de champignons et faire cuire sans eau comme on fait suer les épinards jusqu'à ce que la salade soit tendre.

Dans un plat, disposer 1/3 de la béchamel, une couche de ravioles en plaque, la moitié de la préparation de salade. Recommencer encore une fois et terminer par une couche de ravioles et le dernier tiers de béchamel. Parsemer de râpé et enfourner 25-30 min à 200°C.



Prévision légumes

Betteraves
Salade
Navets nouveaux



Une équipe de bénévoles a sorti la chambre froide puis l'a transportée vers son nouveau lieu de résidence.
Une phrase, seulement quelques mots, qui représente des heures de travail.

Le petit reportage photo de Martine expliquera bien mieux ce chantier.
Merci à tous.



Denis prépare le déplacement.



Jean-Jacques, aidé par Denis et Yves, extrait la chambre.



Puis la transfère sous les yeux d'Yves et Gabriel.



Après 2 h et beaucoup de transpiration, elle est en place.

Dans quelques semaines, la feuille de chou vous apportera des nouvelles de cet espace de travail.

Cette semaine, vous trouverez dans votre panier, un pot de coulis de tomates.

Comment ?

Des tomates en avril à Terre Solidaire !!!!

C'est la production 2020 que vous allez retrouver.

David, association « du Soleil dans nos assiettes », les a transformées au four solaire durant l'été passé. Nous vous en avons parlé dans les feuilles de chou. Il est l'heure maintenant de goûter et déguster.

Merci de mettre les bocaux vides dans vos paniers en retour, quand vous aurez consommé le coulis, pour que nous les rendions à David.

Nous espérons que de la couleur dans ces paniers de fin de saison va vous ravir.

Après la betterave et les tomates, que peuvent-ils donc encore nous réserver ?

Dans cette attente, passez une bonne semaine et prenez soin de vous.

Véronique, directrice.



Auvergne - Rhône-Alpes

