

4 Sept 2021

Terre Solidaire a cuisiné 200 kilos de courgettes pour l'aide alimentaire de Montmélian

Les membres de Terre Solidaire se sont retrouvés avec un surplus de 200 kilos de courgettes pendant les vacances scolaires. Ils en ont profité pour réaliser une belle action et les cuisiner pour l'aide alimentaire.

L'association Terre Solidaire de Planaise exploite une parcelle de 5 000 m² à Montmélian. Tout ce qui est produit sur cette parcelle est utilisé à la cuisine centrale pour la préparation d'environ 700 repas par jour à destination du Foyer des jeunes travailleurs, de l'ADMR et des écoles de Montmélian, La Chavanne/Planaise et Saint-Pierre-de-Soucy. Durant l'été, les enfants sont en vacances et le nombre de repas à préparer diminue. La production de courgettes battant son plein, il a fallu trouver comment les cuisiner. Des soupes ont été faites mais il en restait 200 kilogrammes, que faire ? Un partenariat s'est mis en place avec David Szumilo et son association. Du soleil dans nos assiettes, de La Chavanne. C'est ainsi que six salariés de Terre Solidaire ont appris les techniques de la transformation dans



Des légumes, des salariés et des consommateurs locaux, une belle boucle qui met en lumière le manger local, le respect de l'environnement et des hommes. Photo Le DL/G.D.

l'atelier de David. La cuisine centrale et la commune de Montmélian ont fourni les ingrédients (courgettes, vinaigre, sel, sucre, curry) et l'association de David, les pots en verre.

Une action collective de solidarité

Sur quatre jours, les courgettes sont travaillées avec l'idée d'obtenir une quantité importante de chutney qui fera

ensuite le bonheur des familles inscrites à l'aide alimentaire de Montmélian. Le mardi 31 août, Bernadette, Élodie, Linda, Salima et Jean-Philippe ont tranché puis coupé en petits dés les courgettes que David a ensuite salées afin d'enlever un maximum d'humidité pour permettre une meilleure conservation. Après une marinade faite de vinaigre, sucre et curry le deuxième jour, les courgettes seront bouillies

puis refroidies et c'est le quatrième jour qu'elles seront mises chaudes dans les bocaux après avoir été de nouveau bouillies.

Du soleil dans nos assiettes est une association défendant les valeurs environnementales et éthiques gravitant autour de l'alimentation avec trois principaux sujets : les appareils de cuisson à énergies renouvelables, la technique de stérilisation des aliments sans électri-

cité et les recettes végétales. Des ateliers sont régulièrement organisés à La Chavanne, ils sont ouverts à tous sur inscription via le site internet de l'association. Le prochain se déroulera le 22 septembre de 9 à 18 heures.

Ginette DONZEL

Plus d'information sur l'association Du soleil dans nos assiettes sur le site : www.dusoleildans-nosassiettes.com