

Vendredi 15 octobre 2021

Semaine 41



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

Cette feuille de chou est consacrée au départ de l'un de nos collègues.

C'est Romain, encadrant technique, qui s'envole vers d'autres aventures. C'est triste pour Terre Solidaire, mais tellement bien pour Romain. Il faut donc se réjouir.

Arrivé en début d'année 2021, Romain a très vite endossé son rôle d'encadrant. La tâche n'est pas si évidente que cela puisqu'elle réclame une double compétence : produire des légumes et encadrer des salariés.

Avec bienveillance, il a réussi le challenge.

Une belle équipe nous formions, mais, l'amour en a décidé autrement.

En effet, Romain part rejoindre sa compagne dans la région grenobloise. Nous ne pouvons pas lutter.

MERCI Romain pour ce que tu as apporté à Terre Solidaire et à toute l'équipe.

Nous te souhaitons le meilleur dans ta nouvelle vie.

C'est un bouleversement pour nous. Une nouvelle personne viendra bientôt nous rejoindre et nous lui ferons un bel accueil également. Néanmoins, cela reste un chambardement... ce qui peut, parfois, être drôle.

J'ai une preuve pour démontrer qu'un départ peut se vivre non avec tristesse mais, tout au contraire, avec humour. Quelle est-telle ?

Notre équipe performante, rigoureuse et tout et tout, est soudée. Pour réussir les challenges de notre belle association, l'union des membres de l'équipe est essentielle.

Je vais alors me montrer solidaire... ou pas..., car je viens vous narrer une aventure très drôle... Sauf pour Stéphane.

A quel point sommes-nous perturbés du départ de Romain ?

Cette semaine, Stéphane a vécu une expérience... qu'il ne renouvellera sans doute pas.

Il a changé de téléphone. Peu expert en matière de nouvelles technologies, il s'est fait aider par son fils. Mise en place de la carte SIM, réglages, jolie sonnerie, etc.

Le soir approche, la petite famille va se coucher. Nuit réparatrice... Ou pas...

Le réveil sonne. C'est déjà le matin. Difficile de s'extirper du lit. Direction la salle de bain. Puis, vite un café. Trop besoin de ce café pour remettre les idées en place. Monter dans la voiture. Direction Planaise. Les kilomètres défilent dans la nuit. La nuit trop noire.

Ah, oui, décidément il fait encore bien nuit. Il y a peu de monde sur la route. Bizarre.

Coup d'œil sur l'horloge de la voiture. Hein !

Re coup d'œil sur l'horloge de la voiture. 3 heures du matin !

Non, ce n'est pas possible. Vérification sur la montre. 3 heures du matin.

Soudain, les fils se connectent. Merci le café.

Coup d'œil sur le téléphone tout beau, tout neuf... et mal réglé. 8 heures.

Ouille. Retour à la maison... Et pas possible de se rendormir.

Ah, les enfants, leur faire confiance..., oui..., mais cela n'exclut pas le contrôle.

Tu nous auras bien fait rire Stéphane. Tu vas, sans aucun doute, manquer à Romain.

La boucle est bouclée.

Dans l'attente de vous présenter le futur encadrant, nous vous souhaitons une belle semaine automnale.

Véronique, directrice.

Pour un grand panier

2.0	kg	pommes de terre Désirée
1.2	kg	épinards
0.4	kg	oignons jaunes*
1.0	kg	aubergines
1.0	kg	tomates
3		poivrons
2		potimarrons à peau verte

*issus de la parcelle de Laissaud

Laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : Pommes et poires

Recette de la semaine

Pommes de terre sautées aux épinards, ghee au laurier frais

Ingrédients pour 5 personnes

750 g de pommes de terre, 1 oignon, poudre de curry, une poignée d'épinards, 6 cuillères à soupe de ghee épicé (parfumé au laurier), sel, poivre, piment.

Peler, couper en dés et sécher les pommes de terre. Ciseler l'oignon. Le poêler avec un peu de ghee épicé et saupoudrer d'une pincée de curry.

Faire sauter les pommes de terre avec le reste de ghee dans la même poêle. Ajouter les épinards et laisser cuire quelques minutes de plus. Assaisonner avec sel, poivre, et un peu de piment.

Le ghee est un beurre clarifié à la délicate saveur de noix. Avec 100 g de beurre frais, on obtiendra 70 g de ghee. Le rendre épicé avec 3 belles feuilles de laurier fraîches : mettre le beurre dans une casserole et chauffer à feu doux au moins 20 min, sans remuer et sans couvrir. Ajouter les feuilles de laurier après quelques minutes de chauffe. Écumer plusieurs fois pour ôter la mousse et les impuretés. Le petit lait reste au fond. Passer le ghee sur un filtre fin (étamine) après avoir ôté les feuilles de laurier et le laisser refroidir. Se conserve plusieurs mois au frais dans un pot en verre fermé.



Prévision légumes

Carottes
Pommes de terre
Chayottes



Le coin d'un maraîcher sur le départ :



C'est avec une belle récolte de chayotte qu'aujourd'hui se termine mon aventure avec Terre Solidaire !

J'ai été ravi de cette expérience professionnelle et humaine.

Je remercie le conseil d'administration, l'équipe encadrante et les salariés en insertion pour leur confiance et leur gentillesse.

Une aventure enrichissante où chacun apporte, à son échelle, sa pierre à l'édifice.

Je vous souhaite à toutes et tous une bonne continuation.

J'espère que vous conserverez ce bel esprit d'équipe et de solidarité.

Romain, encadrant maraîcher.



Le coin de la chargée d'insertion :

Vous le savez, il y a quelques mois arrivait un nouvel encadrant maraîcher pour compléter l'équipe de « mes chers collègues ». Romain, notre « p'tit jeune », 20 ans d'écart tout pile !! Cela ne nous rajeunit pas.

Souriant, toujours de bonne humeur, plein d'humour, son efficacité et son professionnalisme ont fait le reste pour s'intégrer rapidement, avec les plus anciens que nous sommes et avec nos salariés en insertion.

Ce n'est donc pas sans émotion que j'ai appris qu'il partait vers d'autres horizons, tant professionnels que personnels.

Romain, je te souhaite une belle suite, et une belle vie, faite de bonheur et d'épanouissement pro et bien-sûr perso.

Nos quelques mois en tant que « collègues » ont été certes trop courts mais riches, drôles et chaleureux.

Merci pour ces temps de partage « intergénérationnel ».

Et Merci pour les haricots ! 😊

Floriane, chargée d'insertion.



AUVERGNE – Rhône-Alpes

