

Vendredi 14 janvier 2022

Semaine 2



# La Feuille de Chou

Nous présentons toutes nos excuses aux adhérents qui ont eu la désagréable surprise de ne pas trouver leur panier aux dépôts de Challes les eaux et de la Ravoire. Il y a eu une inversion au moment de la livraison, mais à 16h15, tout était rentré dans l'ordre.

Nous vous remercions de bien vouloir nous accorder compréhension et bienveillance.

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

Mi-janvier 2022, au cœur de l'hiver. Alternances de périodes de douceur, de blancheur floconneuse, et de nuits scintillantes sous les cristaux de gel et les myriades d'étoiles, pour qui met le nez dehors...

Le tirage de bois a commencé dans les vignes. Si cette activité ne manque pas de réchauffer les jardiniers, c'est dans notre grande salle de la maison que les repas se prennent désormais, dans la douceur de locaux maintenant bien isolés et sous le feu de la chaudière à granulés, qui ronronne au sous-sol.

Cette chaleur est bien nécessaire pour atténuer les effets des gestes barrières, qui jettent un froid sur les relations humaines. Afin de réduire le partage de la petite bête qui s'épanouit l'hiver, nous avons dû trouver des solutions pour que les distances soient respectées durant la pause méridienne. Difficile à tenir, tant s'éloigner des collègues n'est pas naturel !

Aussi, nous avons aménagé la salle « façon cafet' » grâce à des tables individuelles, très sympathiquement prêtées par nos partenaires restaurateurs de la Guinguette à Barraux et du Local à la Ravoire. Suite à notre demande, leur réponse ne fut pas tiède mais spontanément positive.

Qu'ils en soient très chaleureusement



Lorsque les beaux jours fleuriront et que le virus s'assoupira, les tables regagneront les terrasses de la Guinguette et du Local, et notre équipe déjeunera en extérieur sous les rayons du soleil...

Il est encore temps pour moi de vous souhaiter une année 2022 à la hauteur de vos projets et de vos rêves, d'apprécier les moments de petits et grands bonheurs, et de parsemer le tout d'éclats de rire !



Cécile, directrice.

Pour un grand panier

2.0	kg	pommes de terre
1.2	kg	carottes
0.8	kg	betteraves rouges
1.0	kg	navets violets
1.5	kg	épinards
0.5	kg	oignons

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

Fruits : amandes et pommes

### Recette de la semaine

#### Gâteau au chocolat et à la betterave rouge

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min

#### Ingrédients pour 6 personnes :

300 g de betteraves crues, 300 g de chocolat noir, 120 g de beurre + un peu pour le moule, 4 œufs, 200 g de sucre, 50 g de maïzena + un peu pour le moule, 50 g de poudre d'amandes, 40 g de cacao en poudre non sucré, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à manqué. Épluchez et râpez les betteraves. Faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux au bain-marie.

Dans un saladier, versez le sucre, la betterave râpée, la poudre d'amande, le cacao, la maïzena, la levure et le sel. Mélangez.

Incorporez les œufs à la préparation puis le mélange chocolat/beurre pour obtenir une pâte homogène.

Mélangez délicatement.

Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 30 min environ. Vous pouvez vérifier la cuisson en glissant la pointe d'un couteau dans le gâteau, il est cuit lorsqu'elle ressort propre et sèche.



## Prévisions légumes

Céleri-rave  
Pommes de terre  
Courge



### Le coin des maraîchers :

Tout nouveau, et originaire de Normandie, je me présente, Mathieu, je viens de rejoindre l'équipe des encadrants techniques de Terre Solidaire.

Tout d'abord, je tiens à remercier tous les membres de l'association Terre Solidaire, ainsi que tous les salariés, de m'avoir accueilli chaleureusement et intégré au sein de la structure. Je découvre des personnes volontaires, une équipe bienveillante et investie afin de produire les bons légumes qui garnissent toutes les semaines vos paniers.

Paysagiste de formation, j'ai par la suite choisi de me diriger vers le maraîchage.

Etant sensible à l'humain et au travail de la terre, je suis donc très heureux de commencer cette nouvelle aventure socioprofessionnelle avec vous tous.

En cette seconde semaine de janvier, les paysages ensoleillés d'hiver et le froid étaient au rendez-vous.

Pour se réchauffer, allez hop !! Direction le tirage de bois ! Le déblottage a commencé. L'occasion pour moi de découvrir un nouveau cadre de travail et une autre ambiance.

Après le briefing matinal quotidien, nous partons en direction des vignes.

Une fois sur place, nous nous positionnons tous en ligne et nous commençons à avancer ensemble pour retirer les rameaux des vignes taillés au préalable par les viticulteurs (cette taille limitera le nombre de grappes et augmentera leur grosseur). Ce travail peut parfois s'avérer très physique dans les pentes raides des vignobles savoyards.

Et pendant ce temps, dans la salle des paniers, ça bouge ! Certains salariés préparent les commandes et réalisent la mise en sac pendant que d'autres terminent les dernières récoltes. Un beau travail d'équipe pour vous satisfaire au maximum.

Ici les journées sont bien rythmées, on ne s'ennuie pas !

Mathieu, encadrant maraîcher.



Début du tirage de bois au lever du soleil à Apremont...



... et en fin de matinée.



AUVERGNE - Rhône-Alpes

