

Vendredi 22 Avril 2016

Semaine 16



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Cette semaine est une grosse semaine... parmi tant d'autres pourrions-nous dire. Le printemps est toujours source de travail intensif. Cette année ne déroge pas à la règle.

Lundi était une journée extra...ordinaire. Une de celles que nous ne pourrions pas oublier.

Terre Solidaire a pour mission de donner un emploi et de produire des légumes bio vendus, principalement, sous forme de paniers. Certes, mais l'association ne s'arrête pas là.

Cette année, le Conseil d'Administration a décidé de se donner les moyens pour offrir aux salariés des ateliers qui pourront permettre de travailler sur les freins à l'emploi durable.

Lundi donc, nous avons eu la chance de recevoir M. BAMY, psychologue du travail (entre autres).

Il a animé une matinée de réflexions avec les salariés en insertion.

Depuis plusieurs semaines, en réunion d'équipe, les permanents se posaient une question fondamentale concernant la valeur travail. Nous ne mettons pas tous la même chose derrière ce simple mot.

Les salariés en insertion, seuls, avec M. BAMY ont eu l'occasion de pouvoir débattre sur ce concept.

L'équipe de permanent avait pour objectif de faire prendre conscience que le travail est un moyen de gagner un salaire mais pas que.

M. BAMY a pu aborder des notions comme les diverses représentations du travail pour chacun des salariés, la place de chacun dans l'organisation, la notion de droits et devoirs.

Gageons que cette matinée de réflexion portera ses fruits (ou ses légumes d'ailleurs).

La suite de la semaine a été tout aussi enrichissante car une partie des salariés a commencé à s'engager sur le projet Territoires Zéro Chômeurs de Longue Durée. Ce fut l'occasion de travailler avec des salariés d'une autre structure du Territoire Cœur de Savoie.

Gageons que cette réunion apportera également une synergie dont chacun pourra profiter.

Véronique

Votre panier

Pour un panier

- 0.5 kg Navets nouveaux
- 0.2 kg Oignons blancs
- 1 Botte de radis
- 1 Salade
- 1 Bouquet de persil

La Recette de la semaine

Noix de Saint-Jacques, purée de navets nouveaux et Fleur du Soleil pour 4 pers

- 16 noix de Saint-Jacques
- 1 botte de navets nouveaux
- 1 pomme de terre à purée
- 1 oignon nouveau
- 1/2 verre de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 25 g de beurre salé
- 1 cc d'huile, du poivre
- Fleur de Soleil (= fleur de sel)

Éplucher et couper en morceaux les navets et la pomme de terre.
Émincer l'oignon avec la partie verte et le faire suer pendant 5 mn avec le beurre dans une casserole.
Ajouter les navets et la pomme de terre. Verser le vin blanc et un peu d'eau jusqu'à hauteur
Couvrir et cuire.
Une fois les légumes cuits, mixer en ajoutant petit à petit la crème fraîche jusqu'à obtenir la consistance d'une purée. Poivrer
Faire chauffer une poêle juste huilée et y saisir les noix de Saint-Jacques (cuisson selon votre goût)
Disposer les noix sur la purée et parsemer d'un peu de Fleur de soleil.



Prévisions légumes semaine prochaine

Blettes
Epinards
Salade

Coin des Maraîchers

Le lilas est en fleur, c'est donc le moment de planter les pommes de terre. Cela n'est pas possible encore à Terre Solidaire ; la faute aux 30 millimètres de pluie tombés en fin de semaine dernière. Pour nous rassurer, on peut observer que toutes les fleurs du lilas ne sont pas encore épanouies.

Du fait de l'impraticabilité des sols en plein champ, cette semaine nous avons planté les tomates, ce fruit, symbole de l'été. Les variétés plantées sont les suivantes :

- La Paola : un classique à Terre Solidaire, tomate connue pour sa précocité et sa saveur.
- La Colibri : une tomate allongée que nous avons mis en 2ème série l'année dernière. Ce choix l'a empêché de développer sa qualité gustative, c'est pour cela qu'elle se retrouve dans la 1ère série de tomates cette année. Si elle ne donne pas satisfaction, elle ne sera plus produite à Terre Solidaire.

Deux nouvelles tomates sont également testées cette année :

- La Bufalosteack : une grosse tomate à chair charnue et douce, elle pèse environ 200 g.
- La Corazon qui nous a été conseillée par le maraîcher bio de la Petite Nature à Chambéry. C'est, selon lui, une très bonne amélioration de la Cœur de Bœuf : elle a toutes les qualités de cette dernière sans en avoir son défaut, à savoir une peau sensible.

La semaine dernière, Bérenger et l'équipe de jardiniers ont terminé la campagne 2015 de tirage de bois de vigne. Ils ont enlevé des fagots de sarments sur la commune de Chapareillan ; les fagots étaient très lourds et l'herbe avait repoussé, cela a donc été particulièrement pénible. Merci à tous ceux qui ont fait preuve de courage et de solidarité. Le traditionnel repas de fin de vigne au restaurant ne saurait plus tarder, après la plantation des pommes de terre.

Nous avons le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'un magasin Bio à Montmélian.

Vous pouvez désormais faire vos courses chez :

Mont'Bio

Avenue Jean Jaurès
73 800 Montmélian
(derrière Intermarché)

Emma et Isabelle

La préparation des paniers

Rodrigue, encadrant maraîcher

