



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Avez-vous déjà remarqué combien il est difficile d'apprendre à dire non ? C'est, à ne pas en douter, une des notions que l'équipe de permanents de Terre Solidaire doit apprendre. Toujours investie, cette équipe ne compte jamais ses efforts pour que la structure fonctionne au mieux. C'est d'ailleurs une des grandes forces de Terre Solidaire que de pouvoir compter tant sur des permanents soudés et impliqués qu'un ensemble d'administrateurs et de bénévoles totalement dévoués. Néanmoins, raison il faut garder ! Il y a quelques semaines, à la sortie de l'hiver, nous fûmes, tous, fort heureux de vous annoncer que pour la première fois, la barre des 100 hectares de tirage de bois de vignes avait été franchie. Et, je vous assure que cela représente une quantité phénoménale de travail. Evidemment, nous étions tous contents. Je me souviens de 2 discussions : une avec mes collègues et une autre avec notre trésorier. Nous nous gaussions, nous étions fiers. Nous nous étions dit qu'il serait raisonnable de ne pas faire plus si nous conservions le même encadrement et le même nombre de salariés en CDDI. Atteindre 100 hectares, c'est extraordinaire. Cela signifie qu'il y a peu de moments de repos, tous les salariés confondus travaillent avec efficacité pour cet objectif. Faire plus peut être dangereux. A épuiser les Hommes, on finit par les faire exploser. Et là n'est absolument pas notre souhait. Nous essayons de transmettre de belles valeurs, dont la valeur travail et la valeur respect. Le dépassement de soi, c'est parfait mais il faut le cadrer pour justement ne pas engendrer de frustrations, de blessures, de ras le bol... Donc, lors de ces discussions printanières, nous nous étions promis que nous ne ferions pas plus que 100 ha pour protéger les salariés et la structure. Le maraîchage et le tirage de bois suffisent pour faire de Terre Solidaire une structure saine dans laquelle il fait bon travailler ; Oui, mais... La vérité d'un jour n'est pas forcément la vérité du lendemain. Je vous vois déjà sourire. Vous me voyez arriver avec mes gros sabots. Et, vous avez bien deviné. Nous ne savons pas dire non. Terre Solidaire est reconnue par les viticulteurs pour faire un travail de qualité. De facto, lorsque les vendanges arrivent, les spécialistes de la vigne pensent à notre structure. Il était simple de demeurer dans notre zone de confort : du maraîchage, du maraîchage et uniquement du maraîchage. Et bien, que nenni. Mes collègues ont accepté ce travail supplémentaire. Ils ont trouvé de beaux arguments. Cette activité changera du maraîchage, elle renforcera les liens etc etc. Alors maintenant que la Terre est prête à se couvrir de mille couleurs, la vérité printanière est bien loin derrière nous. Les encadrants et les Jardiniers ont commencé à ramasser les grappes de raisin. Quelle équipe ! Bravo. On dit UNE équipe. C'est féminin. Et, paraît-il, femme varie. Donc, l'équipe est parfaitement pardonnée pour ce revirement. Vous imaginez le nombre d'associations et le nombre d'entreprises qui aimeraient compter sur des salariés comme ceux de Terre Solidaire. La vie de structure repose sur ses bénévoles, ses adhérents et ses salariés en insertion. Les permanents représentent le chef d'orchestre pour que tout tourne au plus juste. Que la musique est belle !

Merci à vous.

Apprendre à dire non ? Est-ce vraiment utile ?

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un grand panier

- 1 kg Pommes de terre
- 1 kg Betteraves rouges
- 1 kg Aubergines
- 0.5 kg Tomates cocktail
- 0.4 kg Piments doux
- 3 Poivrons
- 2 Concombres épineux
- 1 Persil frisé
- 1 Salade

La Recette de la semaine

Salade de betteraves multivitaminée

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 grosse betterave crue
- 1 grosse pomme crue croquante mi sucrée / mi acidulée
- 100 g de cerneaux de noix
- sel
- 1 cuillère à café de piment rouge en poudre ou 1 piment végétarien haché (enlever les graines)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de noix
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation de la recette :

Râper les 2 légumes.
Découper en petits morceaux.
Mélanger le tout, assaisonner, et déguster.

Remarques :

Accompagner de pain aux noix.



Prévisions légumes semaine prochaine

Potimarron
Echalotes



Rappel :

- Les chèques du règlement du 4^{ème} trimestre seront remis en banque la semaine prochaine.
- pensez à ramener vos cagettes et vos sacs, nous en avons besoin pour confectionner vos paniers la semaine suivante.

Les gagnants du concours de l'été se verront remettre leur prix le jour où les pancartes seront posées sur le chemin (avant la fin de l'année).

Coin des Maraîchers

Le mois de septembre s'en est allé, nous sommes maintenant le mois suivant et c'est pour nous, la période des vendanges. Cela fait maintenant 2 années que nous les effectuons. Cette année deux nouveaux viticulteurs ont sollicité la main d'œuvre et le savoir faire de Terre Solidaire. C'est une excellente nouvelle pour nous, car notre chantier d'insertion est à la recherche de nouveaux outils afin d'affiner l'accompagnement des jardiniers et également de pérenniser la structure, car malgré les aides et la vente des légumes, nous restons fragiles, c'est pour cela qu'il était et il reste indispensable de trouver des activités qui génèrent de nouveaux revenus. La complexité de tout cela est de faire cohabiter cette nouvelle activité avec la principale, l'insertion par le maraichage. Mais pourquoi certains vigneron font appel à Terre Solidaire me direz-vous ? C'est d'abord et avant tout pour les simplifications administratives. En effet, ils n'ont pas à faire des contrats de travail pour les vendangeurs, car Terre Solidaire est le prestataire de services et les ouvriers polyvalents sont salariés du chantier d'insertion. Une autre raison et pas la moindre, est pour la qualité de l'encadrement et du travail fourni. Malgré le fait que nous soyons un peu moins rapides que d'autres équipes de vendangeurs, nous avons des atouts, le premier d'entre eux est la réactivité, car nos équipes sont disponibles et mobilisables en moins de 24 heures. De plus, nous sommes autonomes, car les jardiniers sont transportés dans deux véhicules 9 places et au besoin par notre Kangoo jaune. Ils n'ont pas non plus à se soucier de nous restaurer car le pique nique est préparé par nos collègues de Carmintran. Cette liste d'atouts n'est pas exhaustive mais pour la terminer on peut citer l'expérience du travail de la Terre qui possède l'équipe des jardiniers, donc la rudesse de la tâche, les postures difficiles tout cela n'a plus de secret pour nous ce qui n'est pas le cas forcément de certaines équipes, pour qui les vendanges sont le seul contact qu'ils ont avec notre mère nourricière « la Terre ». Malgré les vendanges, nous avons commencé la préparation de la prochaine saison. Cette fin de semaine nous allons continuer à nettoyer les Terres et nous allons planter l'ail.

La saison 2016-2017 sera basée sur les liliacées, car la saison qui s'achève a été fort décevante, l'ail n'a pas été beau, les oignons jaunes ont une conservation moyenne, donc nous allons revoir l'itinéraire technique afin de redresser la barre.

Le temps est arrivé de mettre un terme à ma contribution. Dans la prochaine, je vous parlerais des bienfaits des vendanges dans le parcours d'insertion des salariés polyvalents de Terre Solidaire.



Les piments doux changent de couleur

Comment utiliser le piment végétarien

On peut l'utiliser partout et pour tout dans la cuisine, et pas seulement dans la cuisine antillaise. Voici quelques exemples :

- accras
- pâtés salés
- vinaigrette
- marinade de viande et poisson
- cuisson de viande ou poisson en sauce
- soupe

Rodrigue, encadrant maraîcher



Les légumes grossissent et poussent les voiles de protection