



# La Feuille de Chou

## Édito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une toute petite semaine de travail. Une semaine tronquée par un jour férié et un pont. Avouons que même si les légumes continuent à avoir besoin de nous, les mains expertes qui leur portent assistance en continue ont fort apprécié ce repos. Ce temps de pause permet de se ressourcer, de retrouver toute l'énergie nécessaire aux travaux maraîchers.

L'automne s'est installé. Les saisons tournent, les tâches changent. Les parcelles ont, pour certaines, été ensemencées d'engrais verts pour se régénérer. D'autres portent encore les centaines de cardons qui vous raviront lorsque le temps de fêtes sera venu. Les salariés naviguent donc d'une tâche à l'autre. C'est un choix que nous avons fait il y a quelques années maintenant.

Entre spécialisation et diversification, nous avons opté. Spécialiser une personne sur une tâche précise rendait service à l'encadrement. Nous nous facilitons la vie. Or, notre travail est l'insertion par l'activité économique. Produire les légumes est un moyen. Nous avons alors modifié nos pratiques. Les Jardiniers passent maintenant sur divers ateliers. Cela leur permet d'acquérir plus de compétences. Elles ne seront pratiquement jamais appliquées au métier de maraîcher. Elles ont pour objectif d'être transférables.

En effet, en essayant plusieurs tâches, chacun a l'opportunité de tester des conditions différentes. Par exemple, un salarié peut être mis en échec sur une consigne de récolte des courgettes et être en parfaite réussite sur le semis. Ces tâches techniques ne demandent pas les mêmes capacités. Récolter les courgettes demande une vigilance importante (repérer la taille des légumes, découvrir les courgettes cachées sous les feuilles...) alors que le semis demande patience et bonne vue. Nous pouvons transférer les compétences décrites ci-dessus dans le monde industriel (ce n'est qu'un exemple bien sûr). Si nous n'avions pas pris la décision de faire passer les salariés sur diverses tâches, nous n'aurions pas la possibilité de leur offrir un éventail de compétences sur lesquelles évoluer. Certaines vont leur permettre d'être performants, d'autres vont montrer qu'elles ne sont pas adaptées à la personne. Lors des entretiens tripartites entre un Jardinier, un encadrant technique référent et la chargée d'insertion professionnelle, les points forts et les points faibles sont évalués. Ils sont alors une base de travail pour Floriane pour aider chaque Jardinier à réfléchir au projet professionnel le plus adapté à son profil.

Ainsi, en reprenant l'exemple des courgettes et des semis, nous pouvons imaginer qu'une personne à l'aise sur le semis pourra être performante sur des tâches de production en industrie (tâches répétitives : mêmes gestes avec parfois plusieurs consignes et patience). Une personne en réussite avec la récolte des courgettes pourrait être en réussite sur une mission de contrôle dans le milieu industriel puisque cette tâche demande de la vigilance. Evidemment, l'industrie n'est qu'un support dans cet édit pour imaginer les propos. Le travail des permanents est de donner du cadre. Une fois que les pré-requis à l'emploi sont acquis (ponctualité, assiduité, écoute et respect des consignes et des autres), le travail sur l'orientation professionnelle peut commencer (première étape, lever les freins à l'emploi - le permis, la garde des enfants, le logement, la santé ... - seconde étape, définir un projet en adéquation avec les attentes de chacun en tenant compte de l'environnement socio-économique).

Favoriser une sortie vers l'emploi, vers la formation est le crédo de l'équipe de salariés permanents. L'équipe se professionnalise chaque jour. Ainsi ne plus spécialiser les salariés complique le travail de Rodrigue et Bérenger mais est une réelle progression qui vise à encadrer au mieux les salariés de Terre Solidaire. Pour conclure cet édit, ce long week-end a donc permis de se recharger en énergie pour poursuivre notre travail.

**Car belle est la mission, beaux sont les acteurs.**

Véronique, Coordinatrice

Information : Les pommes et les poires qui composent le panier fruits proviennent des vergers Raucaz, à Verrens-Arvey, à côté d'Albertville.

## Votre panier

Pour un grand panier

2 kg	Carottes
1 kg	Pommes de terre
1	Chou pet saï
450 g	Piments
460 g	Mâche
1	Salade

## La 1<sup>ère</sup> Recette de la semaine

### Piperade (pays basque)

Plat principal - Très facile - Bon marché - végétarien

Temps : préparation 15 mn - cuisson 25 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 oignons
- 5 tomates
- 2 gousses d'ail
- 3 piments longs doux
- sel, poivre, piment d'Espelette
- 4 œufs
- huile d'olive

Préparation de la recette :

Dans un wok ou grande poêle, mettez de l'huile d'olive à chauffer, puis ajoutez les oignons coupés en rondelles. Laissez cuire 5 mn. Faites bouillir de l'eau et ébouillantez vos tomates pour les peler, puis coupez-les en morceaux en retirant les graines. Ajoutez-les aux oignons.

Coupez les piments dans le sens de la longueur, ôtez les graines et coupez les piments en lanières et ajoutez-les à la préparation.

Salez et poivrez, puis mettez un peu de piment d'Espelette (au choix).

Mélangez bien et laissez cuire 15 mn.

Battez les œufs en omelette dans un saladier, salez et poivrez légèrement.

Versez sur les légumes et remuez bien pour mélanger. Laissez cuire 5 mn en remuant de temps en temps.

La piperade peut être servie avec du jambon de Bayonne poêlé.



**Rappel :**  
**Attention pas de panier vendredi prochain (11/11/16)**



**La 2<sup>ème</sup> recette de la semaine :**

**Chou chinois aux lardons et à la crème**

Ingrédients (4 personnes):

1/2 choux chinois - 100 gr de lardons - 1/4 d'oignon émincé - 2 CS de crème fraîche - Sel, poivre

Préparation de la recette:

Dans une poêle faite revenir les oignons préalablement émincés, ajouter les lardons et les faire dorer. Mettre de côté.

Reprendre la poêle et faite cuire le chou également émincé pendant 10-15 mn environ.

Reprendre les oignons /lardons et les ajouter au chou, mélanger et faite revenir l'ensemble pendant 5mn. Saler et poivrer

Ajouter la crème fraîche au dernier moment

## Coin des Maraîchers

Symbole de l'été qui s'en est allé, les dernières tomates sont arrachées sous serre ainsi que les courgettes de plein champ.

On peut dire que les conditions climatiques ont été bonnes ces dernières semaines notamment pour la récolte des « légumes de garde » tels que les carottes, les différents navets, betteraves rouges, courges, céleris raves et autres légumes qui alimentent la soupe et autres mets hivernaux.

Les premières vraies gelées semblent être annoncées pour la semaine prochaine. Les salariés polyvalents de Terre Solidaire vont pouvoir s'exercer à la pose de voile de protection contre le gel, appelé P17 ou P30 en fonction de leur densité. Lors de froid modéré (nocturne) le voile est installé en fin de journée et est retiré des cultures pendant les heures chaudes de la journée. Cette gymnastique a pour but de favoriser une bonne circulation de l'air et d'éviter tout problème phytosanitaire.

Une bonne partie des terres ont été nettoyées, et après 1 à 3 cultures légumières successivement produites en plein champ, nous avons semé du seigle comme engrais vert. Ce dernier se développe déjà bien sur certaines parcelles et pour les dernières semées, il est au stade de germination.

La semaine dernière nous avons effectué les derniers semis de plants de la campagne 2016 prévus au plan de culture ; nous avons réalisé environ 1 500 plaques de semis de 84 mottes ! La motteuse est mise au repos bien mérité et reprendra son activité dès février 2017 !

Bérenger, encadrant maraîcher

Et à Carmintran ...



David et Osvaldo sont 2 des résidents qui prennent plaisir à cuisiner. Ils aiment proposer au menu, les légumes de Terre Solidaire et les « convives » se régalaient souvent.

Pendant ce temps-là, d'autres débutent le ramassage des feuilles dans le parc.



AUVERGNE – Rhône-Alpes

