



La Feuille de Chou



Samedi dernier, Fraîcheur et Terroir a fêté ses 10 ans. C'était une belle réussite. Beaucoup de participants ont bravé le froid pour partager le grand buffet préparé par les producteurs. Les enfants ont joué à la marchande et à la dînette, comme les grands !

A Challes Les Eaux, cette épicerie de qualité et de proximité est l'un des dépôts de Terre Solidaire. Nous étions présents et avons partagé de beaux échanges. De nouveaux adhérents devraient démarrer leur contrat en janvier.

Merci à Fred pour cette belle fête.

Hélène et de nombreux bénévoles



Votre panier

Pour un panier

1 kg Pommes de terre
0.65 kg Epinards
0.7 kg Fenouils
0.8 kg Betteraves rouges
0.7 kg Chicorée

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

La Recette de la semaine

FENOUIL A LA PROVENCALE

Ingrédients :

2 bulbes de fenouil,
4 tomates,
1 oignon, 4 gousses d'ail,
1 bouquet garni, estragon

Préparation :

Nettoyer les fenouils, puis les couper en deux.

Peler, épépiner et hacher les tomates.

Eplucher et hacher l'ail et l'oignon.

Mettre l'oignon et l'ail dans un faitout et faire cuire à l'étuvée pendant une vingtaine de minutes.

Baisser le feu puis ajouter les tomates; mélanger et poser les fenouils par-dessus.

Saler, poivrer et ajouter l'estragon et le bouquet garni.

Couvrir le tout et laisser cuire à feu doux pendant 20 min environ.



**Pas de panier
la semaine prochaine :
Légume prévu
le 8 décembre : cardon
Salade**



Coin de la Chargée d'Insertion

Avec l'arrivée de l'automne, accompagné du froid, le travail en maraichage diminue, c'est une période de transition avant que le travail du tirage de bois dans les vignes ne démarre. C'est donc le temps propice pour organiser des formations de prévention ou de sensibilisation pour les jardiniers. Ainsi, comme les années précédentes une équipe de 16 jardiniers (ceux ne l'ayant pas suivi l'an dernier) suit le programme de formation POPA : Préprofessionnalisation d'Ouvriers Polyvalents Agricoles des jardins de Cocagne de la région Auvergne Rhone-Alpes. L'objectif est de favoriser l'employabilité des salariés en travaillant sur des compétences premières en matière de droit du travail, de connaissance de l'entreprise, de communication professionnelle et de développement durable. Cette formation de 22,5 heures au total est divisé en 5 séquences :

Séquence 1 : Situer le jardin de Cocagne dans son environnement au sein de la filière agricole

Séquence 2 : Se situer en tant qu'ouvrier agricole dans l'organisation du travail du jardin

Séquence 3 : Adopter les bons gestes professionnels

Séquence 4 : Prévenir les risques liés à l'activité professionnelle

Séquence 5 : S'intégrer dans une démarche de responsabilité éco-citoyenne

Véronique a ouvert le « le bal » des formations au début du mois de novembre avec une séance sur le fonctionnement global des jardins du Réseau de Cocagne (sous-thème de la séquence 1).

Ce jeudi, c'est Yves Paris, trésorier de l'association de Terre Solidaire, qui est venu présenter à l'ensemble des jardiniers les logiques financières du jardin (sous-thème de la séquence 1 également). Merci à Yves pour son intervention qui a été comme toujours très claire, ludique et explicite, concernant les recettes et dépenses de la structure. Pour terminer l'intervention d'Yves, les encadrants maraichers ont expliqué le travail qui attend nos jardiniers pour les prochaines semaines, à savoir le déblottage de bois dans les vignes. Effectivement, il est fort probable que ce travail à façon commence dès lundi prochain, après l'achat de gants pour chacun des jardiniers afin qu'ils puissent travailler dans de bonnes conditions.

Par ailleurs, comme l'indique le calendrier, nous sommes déjà fin Novembre, mois qui rime pour nous avec bilan pour l'année 2017. Nous voilà donc, Véronique et moi plongées dans les chiffres que nous ne manquerons pas de vous communiquer le moment venu.

Floriane, Chargée d'Insertion



Yves explique aux salariés le budget de Terre Solidaire !