



La Feuille de Chou

Edito suite semaine 8

Témoignages de Gabriel et Marie-Claude
Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Pour ma part, j'y suis allé pour découvrir d'autres jardins de Cocagne, et surtout leurs moyens de stockage des légumes... Parce que produire, c'est fait, chez nous avec une très bonne efficacité, mais il faut pouvoir conserver nos légumes dans les meilleures conditions possibles...

Ce que j'ai vu là-bas ? Que les chambres froides sont des outils performants pour garder les légumes en bon état. Nous en avons, des chambres froides, mais elles sont insuffisantes en quantité et en volume !

J'ai vu aussi un jardin qui conserve ses pommes de terre simplement dans des palox, sous un hangar pas du tout à l'abri du gel... ce qui est loin d'être idéal !

J'en profite pour remercier à nouveau M. et Mme Decouz pour le prêt de leur cave, qui nous dépanne grandement pour la conservation des pommes de terre, entre autres !

J'ai aussi vu des pièces chauffées pour la conservation des cucurbitacées.

En somme, deux visites intéressantes pour une journée riche en enseignements !

Gabriel

C'est, pour moi, toujours un grand plaisir de visiter les autres jardins du Réseau, de pouvoir échanger avec nos collègues, de nous inspirer de leurs réussites et d'approfondir nos réflexions sur les projets de Terre Solidaire.

Outre les différentes zones de stockage, de conservation, de lavage, de préparation des paniers, de déplacement, de transport des légumes (transpalettes...), nous avons visité des bureaux, des salles de réunions, des grands espaces... Nous avons pu appréhender les différentes formes de commercialisation, au-delà des paniers.

Nous avons également assisté à une présentation d'un nouveau logiciel de gestion des adhérents et des livraisons. Ce logiciel, créé par un salarié du jardin de Valériane, bien aidé par l'équipe, termine une période d'expérimentation sur ce jardin. Deux informaticiens bénévoles apportent également leurs compétences à ce jardin.

Ce logiciel est d'une grande souplesse. Il permet des entrées et sorties tout au long de l'année. Les règlements se font tous par prélèvement, à la fin du mois et correspondent aux livraisons effectuées dans le mois. Le logiciel permet également de proposer et de vendre ponctuellement aux adhérents des légumes supplémentaires et des produits complémentaires (fruits, miel, œufs...).

Cette journée a été très intéressante et nous remercions particulièrement Vincent, Norbert et les salariés des jardins qui ont pris le temps de nous faire visiter leur chantier et nous en préciser le fonctionnement.

Marie Claude

.../...

Votre panier

Pour un panier

1.1 kg Pommes de terre

0.6 kg Carottes

0.5 kg Navets

Selon dépôt : 0.6 kg épinards, 1 salade,

0.25 kg Mesclun, 1 Chicorée pain de sucre

« Pensez à nous laver à l'eau du robinet,
avant de nous consommer »

En raison des intempéries, la plateforme qui nous fournit les fruits n'a pas pu nous livrer assez tôt. Vous aurez donc 2 paniers de fruits la semaine prochaine.

Nous en sommes désolés.

La Recette de la semaine Bouillabaisse d'épinard

Préparat. : 30 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg d'épinards frais
- 1 gros oignon
- 5 cuillères soupe huile d'olive
- 6 pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de fenouil
- sel, poivre, safran
- 6 œufs
- tranches de pain rassis ou séché au four

Préparation :

Faire cuire les épinards à l'eau bouillante. Les égoutter et les passer à l'eau froide. Les essorer entre les mains puis les hacher grossièrement avec un couteau. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile, ajouter l'oignon haché, faire revenir puis ajouter les épinards. Laisser dorer le temps de peler et de couper en tranches les pommes de terre. Verser les pommes de terre et couvrir avec 1 litre d'eau bouillante + sel, poivre, safran, gousses d'ail pelées et fenouil. Cuire à couvert pendant 20 min jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites mais encore entières. Pocher les œufs dans le bouillon ou dans une casserole d'eau vinaigrée. Poser les tranches de pain rassis dans les assiettes. Servir à la louche en donnant un œuf à chaque convive en même temps que la bouillabaisse.



Prévisions légumes semaine prochaine

Pommes de terre
Chou
Radis noirs



.../...

Pour conclure, cette journée a été fort enrichissante. Il nous faut maintenant traiter toutes ces informations afin que ces visites puissent bénéficier à notre Jardin.

Nous vous tiendrons informés au fur et à mesure de l'évolution de nos projets.

Bonne semaine à tout le monde.

Véronique, Directrice

Coin de la Chargée d'Insertion

Nous avons accueilli en ce mois de février Abdalmalik, Emmanuel, Ziaullah et Gérard. Tous les 4 sont en insertion à Terre Solidaire, pour 4 mois, dans un 1er temps. Par ailleurs nous saluons le départ de Milène qui a terminé son parcours à Terre Solidaire pour se consacrer à d'autres projets professionnels. Milène, nous vous souhaitons de la réussite et un très beau parcours et espérons que votre passage à Terre Solidaire ait été un tremplin constructif.

Les formations de début d'année, internes à Terre Solidaire, se terminent. En effet, mardi a eu lieu la dernière session de formation sur les techniques de maraîchage, viendra le temps des évaluations la semaine prochaine et la semaine suivante pour 10 volontaires.

De même jeudi 1er mars a eu lieu le temps de bilan pour les 5 salariés de la formation "Mieux Maitriser la langue Française". Ahamada, Enver (absent le jour du bilan), Achraf, Gelu, Abdelkader (salarié des Triandines) et Hassan Ali ont suivi ce cursus chaque jeudi sur la journée entière depuis le mois de décembre. Cela représente un total de 70 heures chacun. Une formation intense et efficace, animée par Geneviève, formatrice à Educalis, très appréciée par chacun. Tous ont progressé de manière significative en langue française, en expression orale mais aussi en lecture et en écriture. Bravo à tous, vos efforts sont récompensés. Il a été conseillé à chacun de continuer à pratiquer, pour ne pas perdre les acquis, par exemple d'écouter la radio ou la télévision en français, ou de s'accorder un temps quotidien (5/10 minutes) ou chacun s'exprime en français à la maison avec les enfants... etc.

Tous ont eu une pensée pour Yasar qui n'a pas pu suivre la formation jusqu'à la fin pour des raisons de santé.

Ainsi l'équipe sera à nouveau au complet pour accomplir le travail de production de légumes ainsi que de débottage dans les vignes. Merci à tous et courage, le temps du repas au restaurant est bientôt là...

Par ailleurs, cette semaine, Brian a démarré une formation qualifiante en gestion des stocks et passation des CACES 1.3.5 à l'AFTRAL de Chambéry. Cette formation a lieu sur 2 semaines de 35 heures et est mise en place par le service formation de l'USIE 73.

Floriane, Chargée d'Insertion



Vincent, directeur de l'Oasis, explique l'organisation de certains points du jardin



L'espace de lavage et de préparation des légumes