

Vendredi 20 mai 2022

Semaine 20

La Feuille de Chou

Attention !
Pas de livraison de paniers le 27 mai
et pas de marché des producteurs à Planaise

Et si on parlait de la dernière étape parcourue par vos légumes !

Chacun connaît les différentes étapes de la culture permettant de produire les légumes déposés dans vos paniers : préparation du terrain, mise en place des plants ou des semis, entretien, nettoyage des plantations et récolte.

Le conditionnement lui-même et la répartition dans les paniers est une opération importante mobilisant plusieurs personnes, opération sur laquelle nous reviendrons.

Une fois les paniers remplis, une grande partie d'entre eux sont mis à la disposition des adhérents dans la salle des paniers, sur le site de Terre Solidaire à Planaise.

Les autres paniers sont chargés dans 3 camionnettes et transportés vers les magasins acceptant de servir de dépôt.



Chargement « à la chaîne » des paniers dans un fourgon par Bruno, Mathieu et Kévin.



Paniers bien rangés par Bruno dans les camionnettes.

Pour un panier

1 kg pomme de terre
1 botte carotte
1.2 kg betterave
2 salades
0.5 kg navet
1 pot confiture de tomates

Laver vos légumes avant de les consommer.

Fruits : 1 kg orange
1 kg pomme

Galette de pomme de terre aux oignons

(pour 4 personnes)

préparation : 15 min – cuisson : 20 min

- 1 kg de pommes de terre
- 2 oignons
- 3 œufs
- 3 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe d'huile
- ½ bouquet de persil

Épluchez les pommes de terre et râpez-les dans un saladier. Épluchez les oignons et émincez-les. Placez-les dans un saladier avec les pommes de terre râpées. Ajoutez les œufs, la farine (pour donner un peu de consistance), le persil lavé et ciselé, le sel et le poivre. Mélangez bien le tout.

Formez de petites galettes : à l'aide d'une cuillère à soupe déposez des petits tas de votre préparation et aplatissez-les pour former les galettes avant de les faire cuire. Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle pour y déposer les galettes de pommes de terre aux oignons. Faites-les dorer à feu doux pendant environ 8 à 10 min sur chaque face.

Retournez les galettes de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées des deux côtés. Elles doivent être « bronzées » à l'extérieur mais bien moelleuses à l'intérieur. Recommencez jusqu'à épuisement de la préparation. Déposez les galettes de pommes de terre aux oignons sur une assiette recouverte d'un papier absorbant pour supprimer l'excédent d'huile et ajoutez une pincée de sel.

Servez les galettes de pommes de terre aux oignons encore chaudes.



**Vous trouverez dans vos paniers la
convocation à notre Assemblée Générale
du vendredi 10/06 – 17 h 30**



Ce sont les bénévoles affectés à ce service, accompagnés chacun d'un salarié en insertion par camionnette, qui vont assurer la distribution. Leur mission est de conduire les véhicules et de permettre aux personnes en insertion de prendre en charge la mise en place des paniers dans les dépôts : ils participent ainsi à un autre apprentissage des personnes en insertion. Cette collaboration à l'étape finale va permettre aux adhérents de récupérer leur panier à proximité de leur lieu de vie (domicile ou point situé sur leur trajet travail).



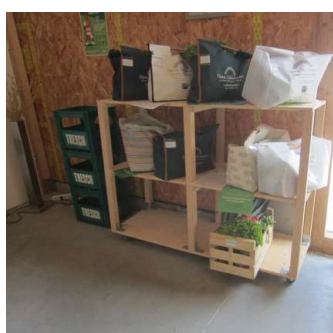
Jean-Daniel au volant et Frédéric sur le départ de la tournée La Ravoire-Challes-Pontcharra

Ces bénévoles assurent ce service en rotation, et font partie des acteurs peu visibles mais efficaces et importants garantissant la bonne exécution de cette étape indispensable, avec les salariés en insertion. Qu'ils soient remerciés de la bonne exécution de cette tâche, dernier épisode pour que les légumes arrivent chez vous : c'est aussi pour eux l'occasion de rencontrer et de partager un moment avec des personnes ayant un parcours différent.

Nos remerciements chaleureux aussi aux magasins, véritables partenaires, qui assurent gratuitement ce service dépôt : n'hésitez pas à compléter vos achats chez eux. (Satoriz à La Ravoire, Fraîcheur et Terroir à Challes les Eaux, Biocoop Bréda à Pontcharra, Gonthier Horticulture à Albertville, La Jardinerie du Terroir à Saint Pierre d'Albigny, La Vie Claire à Pontcharra, La Microbrasserie Les Funambules à La Croix de La Rochette). Sans oublier le garage Electric auto à Chapareillan et une adhérente qui nous met à disposition un peu de son jardin à Chamoux sur Gelon.



Garage Electric auto - Chapareillan,



Les Funambules - La Rochette,



La vie Claire – Pontcharra.

Gérard, administrateur.



Auvergne – Rhône-Alpes

