

Vendredi 27 Janvier 2023

Semaine 4

# La Feuille de Chou



**L'EDITO** : Chères adhérentes, chers adhérents.

L'actualité de cette semaine c'est le départ de Stéphane B., encadrant maraîcher à Terre Solidaire depuis le 1<sup>er</sup> mars 2021. Il quittera son poste ce vendredi. Encadrant maraîcher mais aussi naturaliste passionné et bon pédagogue : ci-dessous avec des scolaires de la commune de Montmélian ainsi que des familles adhérentes aux paniers solidaires du Centre Socioculturel la Partageraie de Saint Pierre d'Albigny.



Stéphane part pour de nouveaux horizons avec un projet ambitieux, à la croisée des chemins entre le soin, la prévenance, la vulnérabilité et la dépendance. Il y a un anglicisme qui résume bien les termes de cette liste à la Prévert, c'est celui de « care » ... Autrement dit : l'éthique de la sollicitude.

Je peux difficilement vous en dire plus sans dévoiler son projet. Quoi qu'il en soit, je lui souhaite vivement de trouver à s'épanouir dans sa nouvelle aventure humaine et professionnelle dont je l'invite, dès à présent, à nous tenir informés de la suite.

Laurent, Directeur de Terre Solidaire

## Pour un Panier

1	kg	Chou de Bruxelles
0,4	kg	Radis Noir
1	kg	Rutabaga
1	kg	Courge

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

Fruits : 1 kg Pomme + 1 Kg Poire

## Tarte vosgienne aux rutabagas

### Ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée, 4 rutabagas, moutarde à l'ancienne, 200 g de munster, 2 cuillères à café de miel liquide, 15 g de beurre, cumin en grains

### Préparation :

Peler et couper en tranches fines les rutabagas et les cuire environ 10 min dans de l'eau salée, puis les égoutter.

Étaler la pâte sur un plat à tarte, la piquer puis badigeonner de moutarde à l'ancienne.

Recouvrir de tranches fines de Munster blanc.

Recouvrir des tranches de rutabagas, les badigeonner d'un mélange de beurre et miel fondus, puis parsemer de cumin.

Enfourner 30 min au four préchauffé à 180°C.

*Astuce : en remplaçant le munster par du reblochon, elle deviendra savoyarde, par du camembert, normande, par de la buche de chèvre, poitevine, par du maroilles, ch'ti, ...*



**Prévisions pour la semaine prochaine :**

*Epinard, Navet...*



## LA CHRONIQUE DES MARAÎCHERS



Aujourd'hui je viens vers vous pour la dernière fois. Effectivement, ce vendredi sera mon dernier jour au sein de l'équipe Terre Solidaire.

J'ai choisi de ne pas vous parler de maraîchage, ni d'oiseaux, comme à mon habitude, mais plutôt de vous présenter une lettre ouverte adressée aux jardinières et jardiniers de Terre Solidaire.

Si j'ai rejoint l'association, c'est que je suis persuadé que notre activité de maraîchage, porteuse d'énormément de symboles, stimule les unes et les autres à reprendre goût au travail et l'envie de coopérer ensemble. Mon grand-père était convaincu que la nature avait le pouvoir de renouer l'homme à sa véritable humanité. Ces deux années écoulées m'ont permis de me rendre compte que cette structure était emplie d'humanité.

J'ai appris à vous connaître, à vous apprécier sans détours et sans jugement et j'ai été heureux de recevoir votre confiance et votre respect. Je suis profondément optimiste et j'ai la conviction profonde que toutes et tous, vous êtes détenteurs de capacités, de particularités qui sont parfois enfouies et ne demandent qu'à être stimulées et ce, peu importe les difficultés que l'on traverse. C'est ce qui fait la richesse de toutes les relations humaines. Alors OUI, je me suis enrichi à votre contact et pour tout cela MERCI.

Malgré tout, il ne faut pas être mélancolique, une petite page d'histoire s'est écrite ici à Terre Solidaire mais d'autres pages restent à écrire, sans moi, mais avec Corinne, Floriane, Rodrigue, Mathieu, Sylvain, Laurence et Laurent.

Je suis intimement convaincu que nos différences ne sont pas un frein mais au contraire une richesse qui reste à cultiver.

Vous, jardinières et jardiniers, soyez acteurs ! Cette structure est la vôtre et ne demande qu'à être enrichie de vos expériences.

Alors à vous, adhérentes, adhérents, quand vous cuisinerez vos légumes, faites le plein de vitamines et savourez toute l'humanité que les jardinières et les jardiniers ont mis dedans.

Au revoir et merci encore.

Stéphane, encadrant maraîcher



Auvergne - Rhône-Alpes

