

La Feuille de Chou



MEMO : Pas de livraison de paniers le vendredi 17 février (s.7)

CE VENDREDI 3 FEVRIER : comme tous les premiers vendredi du mois, les producteurs locaux sont présents au dépôt de Planaise, pour vous proposer leurs produits.

L'EDITO : Chères adhérentes, chers adhérents.

Cette semaine a eu lieu la réunion de « rentrée » des bénévoles livraison. Ils seront douze cette année à se relayer chaque vendredi pour vous livrer vos paniers dans les différents dépôts partenaires. Un engagement bénévole essentiel pour l'organisation de Terre Solidaire et un engagement enrichissant, selon leurs dires, pour les bénévoles eux-mêmes. Les livraisons sont l'occasion de tisser des liens de proximité avec les salariés en insertion. Liens faits d'écoute réciproque et d'enrichissements mutuels autour d'un objectif de travail partagé. Je les remercie vivement pour leur implication à nos côtés.



Après l'effort, c'était le réconfort puisqu'à la suite de cette réunion, les bénévoles étaient conviés à partager le repas de Noël ... celui-là même qui avait été reporté en décembre pour cause de Covid (pour les circonstances nous avons préféré la galette des rois à la bûche au chocolat). Le déjeuner a réuni environ cinquante personnes (bénévoles, administrateurs, salariés permanents et en insertion). Le repas avait été confectionné par Floriane D. (pour la polenta) et Rodrigue L. (pour le bourguignon) avec l'aide de nombreux auxiliaires de cuisine. Un moment convivial qu'il vous appartient désormais de partager avec nous l'année prochaine en vous proposant d'ici-là, si vous en avez le temps et l'envie, comme bénévoles (voire comme administrateurs).

Laurent, Directeur de Terre Solidaire

Pour un Panier

0,8	kg	Navet jaune
0,4	kg	Oignon
0,6	kg	Fenouil
0,85	kg	Epinard
1	Pce	Chou

Et, selon dépôts : 0,4 kg betterave ou 150 g de mâche

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Fruits : 1 kg Pomme + 1 Kg Poire

Risotto d'hiver, courge, lentilles, carotte et navet

Ingrédients :

100 g riz Arborio, 50 g de lentilles corail, 1 oignon, 200 g courge, 1 navet, 1 carotte, bouillon, poivre, curry et cumin, huile d'olive.

Préparation :

Éplucher la courge, la carotte et le navet et les couper en petits morceaux (plus ils sont petits, plus ils sont fondants)

Dans une sauteuse, mettre 3 cuillères à soupe d'huile, le riz cru, et l'oignon émincé très finement.

Faire revenir à feu moyen pendant 3 à 4 minutes en remuant régulièrement, puis ajouter les légumes, mélanger et cuire encore 2 minutes.

Recouvrir de bouillon à hauteur et laisser cuire pendant 30 minutes jusqu'à absorption du bouillon. Rincer les lentilles corail et les ajouter 10 min avant la fin de la cuisson. Rajouter du bouillon si besoin.

Assaisonner, mélanger et servir bien chaud !

Les plus gourmands peuvent rajouter un peu de parmesan.



LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION

Jeudi dernier fut " un jour pas comme les autres" à Terre Solidaire. Nous avons organisé le repas de Noël ou plutôt le repas de Janvier. Initialement prévu juste avant les vacances de Noël, il a dû être annulé pour cause de virus circulant au sein de l'équipe. Au menu, traditionnellement, c'est gibier/gratin de cardon. Ce n'était plus tout à fait adapté en cette fin janvier, nous avons donc réfléchi à un autre repas. Un brainstorming parmi l'équipe de permanents et ce sera : salade – bœuf bourguignon/polenta – fromage – galette des rois. Classique mais efficace. Rodrigue s'occupe de la viande et je propose de m'occuper de la polenta. Un peu d'intendance et de préparation en amont est nécessaire : les courses (merci Mathieu), les invitations des bénévoles et des membres du CA (merci Laurence), des salariés, et nous avons convié nos deux retraités de 2022, anciens salariés de Terre Solidaire : Martine et Archam. Récupération du matériel (trépied et marmite) chez une ancienne collègue retraitée, chargement du 2^{ème} trépied, bouteilles de gaz, casseroles, plats, grande spatule, équipement divers et torchons.... Bref, c'est avec un véhicule bien rempli que je pris le chemin de Terre Solidaire ce jeudi 26 janvier. Un petit retour en arrière car j'ai failli oublier un élément essentiel à mon travail de chargée d'insertion : mon ordinateur qui était resté tranquillement à la maison. Pas essentiel, il est vrai, pour la cuisine de la polenta.

Installation des trépieds, des chaises, nappes, préparation de la salade, des oignons et carottes de Terre Solidaire bien évidemment ; on s'active en cuisine. Les couverts et assiettes arrivent, apportés par une bénévole. Evidemment et comme à l'accoutumée, c'est ce qui fait le charme de Terre Solidaire, des petites mains viennent donner la main pour l'installation des chaises, mettre la table... Merci aux brasseurs de polenta Stéphane et Martine qui, à peine arrivée, était déjà mise à contribution : 3 kg de polenta dans 2 marmites, à brasser pendant 45 minutes, les relais étaient les bienvenus. A midi, fin du travail pour nos salariés, ce n'est pas moins de 44 personnes qui se sont installées à table. Un petit discours du président et du directeur et le repas peut commencer. Merci aux serveurs ! Puis vient le temps du rangement, de la plonge (merci le lave-vaisselle !) et du ménage. Là encore, nous pouvons compter sur l'aide d'une belle équipe. C'est une affaire rondement menée, un merci chaleureux à tous les « coups de mains ».



C'est un temps convivial d'échanges, un peu hors du temps, où tous les maillons de l'association Terre Solidaire étaient représentés et réunis : salariés, bénévoles administrateurs, bénévoles tout court, administrateurs... Ce repas avec tous les présents a montré la vivacité et le dynamisme qui caractérisent notre structure.

Par ailleurs et sans transition, l'activité d'insertion socio-pro continue puisque nous avons accueilli Manuela-Lidia la semaine dernière et hier, c'était au tour de Najem d'intégrer l'équipe. Concernant la formation, la 2^{ème} séance de PRAP/ Gestes et postures avec le CFPPA a eu lieu la semaine dernière. Nos salariés sont fin prêts pour appliquer les bons gestes afin de préserver leur corps. L'enjeu est de continuer à les appliquer sur le long terme. Mardi dernier, a démarré la formation « techniques professionnelles en maraîchage » pour 8 salariés. Nos anciens adhérents se souviennent sûrement, c'est une formation historique à Terre Solidaire, qui a été mise en place depuis une quinzaine d'année et pour la dernière fois en 2020 mais a été écourtée pour les raisons que l'on connaît. C'est une formation de 21 heures en 5 modules dont l'objectif est de donner les bases sur les techniques professionnelles en maraîchage en amont de la saison pour nos salariés qui, bien souvent, n'ont pas d'expérience dans ce domaine. Il est prévu une évaluation, pour les jardiniers volontaires, au Jardin des Triandines en avril. La particularité, c'est que les jardiniers des Triandines (un jardin similaire au nôtre, situé à Cognin) suivent la même formation sur leur jardin, avec la même formatrice, ils viendront passer leur évaluation sur notre site en avril.

Sur ces nouvelles, je vous souhaite, chères adhérentes, chers adhérents, une belle fin de semaine.

Floriane, Chargée d'insertion



Auvergne – Rhône-Alpes

