



La Feuille de Chou

L'EDITO : Terre Solidaire : c'est eux qui en parlent le mieux !

Chères adhérentes, chers adhérents,

Dixit le manuel du parfait petit manager : « tout bon dirigeant devrait constamment avoir à l'esprit de se rendre inutile ». Ça, c'est pour la théorie ... je passe donc tout de suite à la pratique, en cédant mon édito de cette semaine à Jérôme N. bénévole livraison. Je le remercie dès à présent d'avoir répondu à mon appel et accepté de témoigner de son engagement à Terre Solidaire, mettant par là même en lumière, les coulisses des livraisons hebdomadaires de vos paniers dans les dépôts partenaires. Bonne lecture à tou(te)s.

« Pendant plusieurs années mon intérêt pour Terre Solidaire était principalement tourné vers le contenu de notre panier hebdomadaire et les recettes proposées dans la Feuille de chou... La lecture de cette lettre me permettait de suivre l'évolution de l'entreprise, de l'association, et peu à peu d'en connaître les coulisses... sans avoir à me rendre à Planaise.

Je venais de prendre ma retraite lorsque, dans la Feuille de Chou, un appel à « chauffeurs bénévoles » attira mon attention. A priori cela ne demandait pas de compétences particulières, si ce n'est de conduire un fourgon, et j'étais plutôt disponible les vendredis après-midi. Après une prise de contact par téléphone avec le secrétariat, j'ai effectué ma première livraison avec Lucie, livreuse bénévole expérimentée. Au cours du trajet Lucie m'a transmis le « mode d'emploi » et m'a donné quelques conseils. Un mois et demi plus tard j'effectuais ma première livraison en binôme avec une salariée en insertion.

C'est ainsi que depuis plus d'un an, à raison d'une fois toutes les 5 à 6 semaines en moyenne, je prends le volant d'un des fourgons de l'association accompagné d'un(e) salarié(e). A chaque point de livraison (il y en a trois par circuit), le rituel est le même : déchargement et pointage des paniers, acheminement vers les étagères et installation, étiquettes nominatives bien visibles, avec le souci que les adhérents repèrent leurs paniers facilement. Nous déposons quelques exemplaires papier de la Feuille de chou, pour les adhérents qui ne peuvent pas la recevoir par Internet. Chaque dépôt a ses particularités, ses conditions d'accueil et d'accès... Nous circulons avec les paniers au milieu des clients et des rayons de vêtements de Fibr'ethik à St Pierre d'Albigny ou parmi les fleurs et les plants chez Gonthier - horticulteur à Albertville... Parfois nous échangeons avec les salariés de ces entreprises souvent prêts à faciliter notre travail.

Pendant que je conduis le camion, je fais peu à peu connaissance avec la personne salariée qui m'accompagne, et réciproquement ; n'ayant aucune connaissance, ni expérience du travail de maraîcher, j'en découvre peu à peu les richesses, mais aussi les difficultés et les contraintes. Parfois nos échanges

Pour un Panier

1	kg	Panais
0,8	kg	Epinard
1	pièce	Butternut (≈ 1 kg)

Et, selon les dépôts : 700 g chou de Bruxelles ou 1 pièce chou frisé

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Orange 5 à 6 fruits ≈ 1 kg
+ Pomme 1 kg

Frites de panais

Préparation : 15 min – cuisson : 20 à 30 min

Ingrédients :

- Du panais
- Sel & Poivre
- Huile d'olive
- Paprika (doux ou fort)

Les étapes :

1. Préchauffez le four à 180 °C. Épluchez les panais et coupez-les en bâtonnets.
2. Déposez les bâtonnets dans un saladier et mélangez-les avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 pincée de sel et 1 cuillère à café de paprika. Déposez ensuite les frites sur une plaque chemisée de papier cuisson et enfournez 20 à 30 min en contrôlant la cuisson avec la pointe d'un couteau.
3. Dégustez !



prennent un caractère plus personnel, dans le respect de nos différences, de nos itinéraires de vie. Il arrive aussi que la fatigue ou les soucis créent le silence entre nous ; la manutention commune des paniers et la beauté des paysages traversés nous dispensent de mots.

Jérôme N., Bénévole

LA CHRONIQUE DES MARAÎCHERS

Chères adhérentes, chers adhérents,

La campagne de tirage touche à sa fin. Cette année encore nous avons pu bénéficier de l'engagement et de la persévérance des salariés polyvalents de Terre Solidaire. Leur travail a permis d'aider nos partenaires viticulteurs.

La superficie que nous allons réaliser cette saison sera bien moins importante que d'habitude. Et pour quelle(s) raison(s) me direz-vous ?

Les raisons sont multiples. Le principal facteur est le manque de salariés. Une autre raison concerne les conditions météorologiques et en particulier, le beau temps dont bénéficie actuellement nos Pays de Savoie.

Quand le temps est clément, les viticulteurs préfèrent faire travailler leurs salariés car, ce faisant, ils peuvent aussi choisir où porter leurs efforts de palissage (changement des piquets). Tandis que, quand ils choisissent de travailler avec Terre Solidaire, la souplesse est moindre car nous jonglons avec notre planning et intervenons souvent chez plusieurs viticulteurs en même temps.

Un autre facteur, qui a son importance également, c'est la précocité des vacances scolaires cette année. Beaucoup de parcelles ont été déblotées par la jeunesse de la Combe de Savoie. Malgré la baisse des surfaces tirées, grâce au déblotage, nous avons pu garder en activité nos salariés tout l'hiver, tout en leur permettant de continuer leur parcours d'insertion.

Le travail à façon permet aux salariés de tester leur rigueur et leur patience (tâches répétitives), d'expérimenter leur endurance (les conditions de travail sont difficiles), de travailler en équipe et en collaboration avec leurs pairs. Autant de qualités indispensables dans le monde professionnel actuel.

Certains d'entre eux, ont même joué le rôle de « relai de consignes » lors de l'exécution de ce travail à façon. En effet, les parcelles sont longues et parfois, en tant qu'encadrants, nous ne pouvons pas toujours voir où les sarments sont déposés. C'est grâce à l'aide de ces salariés que nous essayons de répondre au mieux aux exigences de chacun des viticulteurs pour lesquels nos équipes travaillent, et d'obtenir leurs félicitations. Quand celles-ci nous sont communiquées, nous ne manquons pas de les transmettre aux salariés. Voici le dernier message reçu, il date de mercredi :

« Félicitation à toi et ton équipe pour le travail réalisé tout au long de l'hiver et à l'année prochaine »

Rodrigue, Encadrant maraîcher



Nos productrices sont de retour chaque début de mois
→ pour mars, c'est donc la semaine prochaine ! ←
Retrouvez Christine de la Ferme de Curiaz avec ses plats cuisinés et Laurence de Douceur Nature avec ses gaufres et ses pâtisseries maison.



Auvergne - Rhône-Alpes





La Feuille de Chou

L'EDITO : Terre Solidaire : c'est eux qui en parlent le mieux !

Chères adhérentes, chers adhérents,

Dixit le manuel du parfait petit manager : « tout bon dirigeant devrait constamment avoir à l'esprit de se rendre inutile ». Ça, c'est pour la théorie ... je passe donc tout de suite à la pratique, en cédant mon édito de cette semaine à Jérôme N. bénévole livraison. Je le remercie dès à présent d'avoir répondu à mon appel et accepté de témoigner de son engagement à Terre Solidaire, mettant par là même en lumière, les coulisses des livraisons hebdomadaires de vos paniers dans les dépôts partenaires. Bonne lecture à tou(te)s.

« Pendant plusieurs années mon intérêt pour Terre Solidaire était principalement tourné vers le contenu de notre panier hebdomadaire et les recettes proposées dans la Feuille de chou... La lecture de cette lettre me permettait de suivre l'évolution de l'entreprise, de l'association, et peu à peu d'en connaître les coulisses... sans avoir à me rendre à Planaise.

Je venais de prendre ma retraite lorsque, dans la Feuille de Chou, un appel à « chauffeurs bénévoles » attira mon attention. A priori cela ne demandait pas de compétences particulières, si ce n'est de conduire un fourgon, et j'étais plutôt disponible les vendredis après-midi. Après une prise de contact par téléphone avec le secrétariat, j'ai effectué ma première livraison avec Lucie, livreuse bénévole expérimentée. Au cours du trajet Lucie m'a transmis le « mode d'emploi » et m'a donné quelques conseils. Un mois et demi plus tard j'effectuais ma première livraison en binôme avec une salariée en insertion.

C'est ainsi que depuis plus d'un an, à raison d'une fois toutes les 5 à 6 semaines en moyenne, je prends le volant d'un des fourgons de l'association accompagné d'un(e) salarié(e). A chaque point de livraison (il y en a trois par circuit), le rituel est le même : déchargement et pointage des paniers, acheminement vers les étagères et installation, étiquettes nominatives bien visibles, avec le souci que les adhérents repèrent leurs paniers facilement. Nous déposons quelques exemplaires papier de la Feuille de chou, pour les adhérents qui ne peuvent pas la recevoir par Internet. Chaque dépôt a ses particularités, ses conditions d'accueil et d'accès... Nous circulons avec les paniers au milieu des clients et des rayons de vêtements de Fibr'ethik à St Pierre d'Albigny ou parmi les fleurs et les plants chez Gonthier - horticulteur à Albertville... Parfois nous échangeons avec les salariés de ces entreprises souvent prêts à faciliter notre travail.

Pendant que je conduis le camion, je fais peu à peu connaissance avec la personne salariée qui m'accompagne, et réciproquement ; n'ayant aucune connaissance, ni expérience du travail de maraîcher, j'en découvre peu à peu les richesses, mais aussi les difficultés et les contraintes. Parfois nos échanges

Pour un Panier

1	kg	Panais
0,8	kg	Epinard
1	pièce	Butternut (≈ 1 kg)

Et, selon les dépôts : 700 g chou de Bruxelles ou 1 pièce chou frisé

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Orange 5 à 6 fruits ≈ 1 kg
+ Pomme 1 kg

Frites de panais

Préparation : 15 min – cuisson : 20 à 30 min

Ingrédients :

- Du panais
- Sel & Poivre
- Huile d'olive
- Paprika (doux ou fort)

Les étapes :

1. Préchauffez le four à 180 °C. Épluchez les panais et coupez-les en bâtonnets.
2. Déposez les bâtonnets dans un saladier et mélangez-les avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 pincée de sel et 1 cuillère à café de paprika. Déposez ensuite les frites sur une plaque chemisée de papier cuisson et enfournez 20 à 30 min en contrôlant la cuisson avec la pointe d'un couteau.
3. Dégustez !



prennent un caractère plus personnel, dans le respect de nos différences, de nos itinéraires de vie. Il arrive aussi que la fatigue ou les soucis créent le silence entre nous ; la manutention commune des paniers et la beauté des paysages traversés nous dispensent de mots.

Jérôme N., Bénévole

LA CHRONIQUE DES MARAÎCHERS

Chères adhérentes, chers adhérents,

La campagne de tirage touche à sa fin. Cette année encore nous avons pu bénéficier de l'engagement et de la persévérance des salariés polyvalents de Terre Solidaire. Leur travail a permis d'aider nos partenaires viticulteurs.

La superficie que nous allons réaliser cette saison sera bien moins importante que d'habitude. Et pour quelle(s) raison(s) me direz-vous ?

Les raisons sont multiples. Le principal facteur est le manque de salariés. Une autre raison concerne les conditions météorologiques et en particulier, le beau temps dont bénéficie actuellement nos Pays de Savoie.

Quand le temps est clément, les viticulteurs préfèrent faire travailler leurs salariés car, ce faisant, ils peuvent aussi choisir où porter leurs efforts de palissage (changement des piquets). Tandis que, quand ils choisissent de travailler avec Terre Solidaire, la souplesse est moindre car nous jonglons avec notre planning et intervenons souvent chez plusieurs viticulteurs en même temps.

Un autre facteur, qui a son importance également, c'est la précocité des vacances scolaires cette année. Beaucoup de parcelles ont été déblotées par la jeunesse de la Combe de Savoie. Malgré la baisse des surfaces tirées, grâce au déblotage, nous avons pu garder en activité nos salariés tout l'hiver, tout en leur permettant de continuer leur parcours d'insertion.

Le travail à façon permet aux salariés de tester leur rigueur et leur patience (tâches répétitives), d'expérimenter leur endurance (les conditions de travail sont difficiles), de travailler en équipe et en collaboration avec leurs pairs. Autant de qualités indispensables dans le monde professionnel actuel.

Certains d'entre eux, ont même joué le rôle de « relai de consignes » lors de l'exécution de ce travail à façon. En effet, les parcelles sont longues et parfois, en tant qu'encadrants, nous ne pouvons pas toujours voir où les sarments sont déposés. C'est grâce à l'aide de ces salariés que nous essayons de répondre au mieux aux exigences de chacun des viticulteurs pour lesquels nos équipes travaillent, et d'obtenir leurs félicitations. Quand celles-ci nous sont communiquées, nous ne manquons pas de les transmettre aux salariés. Voici le dernier message reçu, il date de mercredi :

« Félicitation à toi et ton équipe pour le travail réalisé tout au long de l'hiver et à l'année prochaine »

Rodrigue, Encadrant maraîcher



Nos productrices sont de retour chaque début de mois
→ pour mars, c'est donc la semaine prochaine ! ←
Retrouvez Christine de la Ferme de Curiaz avec ses plats cuisinés et Laurence de Douceur Nature avec ses gaufres et ses pâtisseries maison.



Auvergne - Rhône-Alpes

