

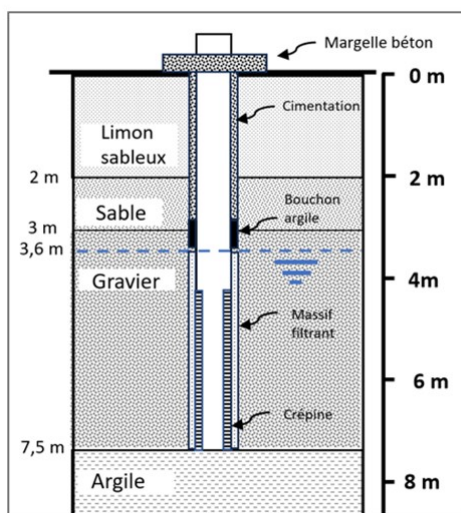
La Feuille de Chou

L'EDITO :

Un forage sur le nouveau site de Sainte Hélène du Lac

Chères adhérentes, chers adhérents,

Pour pouvoir exploiter le nouveau terrain de Sainte Hélène du Lac, il fallait disposer d'une source d'eau permanente. C'est chose faite depuis le 4 février. Un forage a été réalisé par l'entreprise BOTTA, à l'extrémité Sud de la parcelle de 1,2 Ha (voir photo). La coupe géologique et l'équipement du forage sont montrés sur la figure jointe. Comme attendu, le forage a rencontré la nappe d'eau dans une couche de gravier à 3,6 m de profondeur. Par contre, il a touché une couche d'argile noire à 7,5 m de profondeur. La couche de gravier saturée exploitable (aquifère) est donc limitée à environ 4 m d'épaisseur.



Des essais de pompage à différents débits (entre 5 et 20 m³/h) ont été réalisés pour évaluer les capacités du forage. Ils ont montré que, avec la profondeur actuelle de la nappe, le forage pouvait fournir un débit régulier de 15 m³/h (à titre de comparaison le forage de Carmintran de 21 m de profondeur débite au maximum 1 m³/h). Les graviers sur le site de Sainte Hélène du Lac sont donc très perméables, ce qui permet d'assurer un débit élevé malgré la faible épaisseur de l'aquifère. Avant le printemps, le site va être équipé d'un matériel hydraulique afin d'extraire l'eau du forage au moyen d'une motopompe et de permettre l'irrigation de toute la parcelle. Un abri va être placé sur le forage et une protection contre les animaux (sangliers et chevreuils) va être mise en place. Toutes les conditions seront alors réunies pour permettre aux maraîchers de déployer leur plan de culture sur ce nouveau terrain, en souhaitant une première récolte plantureuse !

Denis J. - Administrateur

Pour un Panier

1	pièce	Chou frisé
0,7	kg	Céleri rave
1,4	kg	Pomme de terre
1	pièce	Chou rave

Selon dépôt

Navet violet 0,4 kg
Chicorée pain de sucre 1 pièce

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme ou Poire 1 kg - Orange 1 kg

Poêlée de céleri rave et pommes

Préparation : 10 mn - Cuisson : 25 mn

Pour 4 personnes

- La moitié d'un belle boule de céleri rave.
- 2 pommes à cuire.
- 1 belle gousse d'ail.
- Huile d'olive.
- Sel et poivre.

Utiliser une petite boule de céleri rave ou la moitié d'une grosse. L'éplucher, détailler en morceaux de 4 ou 5cm puis en faire de fines tranches, l'idéal étant de les trancher à l'aide d'un robot ou d'une mandoline.

Dans une poêle à bords hauts, un wok... mettre de l'huile d'olive généreusement, de façon à couvrir l'ensemble du fond de la poêle, y mettre le céleri quand l'huile est chaude, l'ail, sel, poivre et régulièrement mélanger tout au long de la cuisson : d'abord à feu très vif et ensuite baisser. Les pommes en fines lamelles sont insérées en milieu de cuisson. Ne pas couvrir.

Accompagner d'une purée de pommes de terre et d'une viande de porc par exemple.

La Feuille de Chou



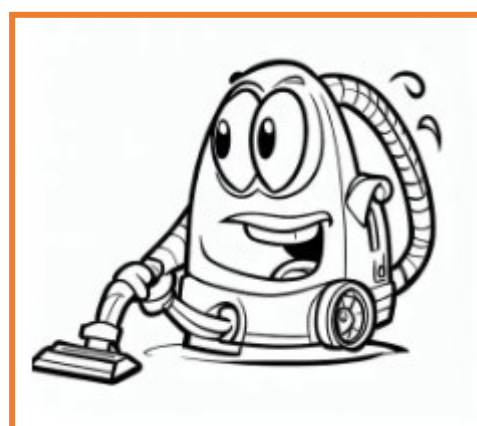
LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine, une fois n'est pas coutume, je ne vais pas vous parler des entrées et ni des sorties des salariés de la structure. Encore moins des entrées en formation, en effet, il n'y en a pas puisque les fonds de financement des formations sont bloqués jusqu'à nouvel ordre. Quel va donc être le sujet de cette feuille de chou de la semaine impaire ?

Fin du suspens, le sujet sera l'aspirateur ! Oui, vous avez bien lu, aucun rapport avec le métier de chargée d'insertion me direz-vous ! Et effectivement, vous n'aurez pas tout à fait tort. Sauf si nous considérons qu'une des missions du poste de chargée d'insertion est l'amélioration des conditions de travail des salariés, dans ce cas le rapport est tout trouvé. Mais revenons à nos moutons ou plutôt à notre aspirateur. Terre Solidaire en possède un depuis de nombreuses années, un gros aspirateur de chantier sans sac. Les permanents les plus anciens de la structure se souviennent, avec le sourire, de cet achat ayant créé quelques émulations au sein de notre équipe de l'époque ; si mes anciens collègues me lisent, ils s'en souviendront sûrement. Bref, cet aspirateur a fait « le taf » depuis toutes ces années et il le fera encore probablement de nombreuses années encore, mais il consacrera sa fin de vie à l'entretien des véhicules et des « gros » chantiers. En effet, il s'avère très (trop ?) bruyant et le manche cassé ne rend pas facile, ni pratique et encore moins efficace, son utilisation quotidienne pour l'entretien des locaux communs et des bureaux.

C'est donc dans ce contexte, qu'au nom de l'ensemble de l'équipe de Terre Solidaire, je lance un appel auprès de vous, chères adhérentes et chers adhérents. Si vous avez au fond de vos placards, remise, grenier, garage, un ancien aspirateur dont vous n'avez plus l'usage mais qui peut encore servir, Terre solidaire se fera un plaisir de l'accueillir pour finir sa carrière au sein de la belle structure qui est la nôtre. Pour rappel, un appel du même style avait été lancé pour une machine à laver, il y a de nombreuses années, et grâce à la générosité d'un de nos lecteurs, nous avons pu acquérir une machine à laver pour l'entretien des équipements de pluie ainsi que pour les torchons et serpillères.



Nous vous remercions vivement par avance et nous vous souhaitons une belle fin de semaine.

Floriane D. - Chargée d'insertion.