

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Au niveau national, le modèle de la vente de paniers de légumes des Jardins de Cocagne est à la baisse. Les raisons en sont multiples. Nous traversons une époque consumériste à laquelle la consommation alimentaire n'échappe pas : tout, tout de suite, toute l'année et à moindre coût.

Tout l'inverse de la consommation alimentaire à laquelle vous êtes attachés à nos côtés. Une alimentation conditionnée par une production limitée, saisonnière et cultivée à hauteur d'Hommes. Alors que l'époque est à l'hubris, nous passons un peu pour des olibrius avec nos valeurs. Mais qu'importe et même tant mieux peut-être.

Face à ce constat, Terre Solidaire se pose de nombreuses questions pour l'avenir et se risque à l'occasion vers de « nouvelles » sources d'écoulement. Ainsi, comme vous le savez, depuis plus d'un an, nous avons tissé un lien avec l'entreprise Ökofen, productrice de chaudière à granules, située à Saint Baldoph. Nous leur livrons des paniers chaque semaine. L'adhésion à Terre Solidaire est prise en charge par leur Comité Social et Economique (CSE) et les denrées sont à la charge des salariés.

Cette initiative a fait des petits, puisque comme vous le savez également, depuis juin 2025, Terre Solidaire s'est implantée, à Alpespace. Aujourd'hui, ce sont plus de 15 paniers hebdomadaires qui sont distribués. Avec cette initiative, nous avons souhaité soutenir le modèle « paniers des Jardins de Cocagne » par une autre source d'écoulement tout en renforçant notre lien avec quelques entreprises du territoire. Ainsi, les livraisons de paniers se doublent d'une recherche de partenariats pérennes au service de l'insertion par des possibilités de mécénats, de visites de jardins, etc...

Après 6 mois de mise en œuvre sur Alpespace, il sera prochainement temps de faire un bilan pour évaluer la pertinence du projet « paniers entreprises ».

Mais avant cela, nous avons réalisé une dernière opération de communication en septembre dernier pour soutenir le développement des paniers sur le site Ökofen. Ainsi, François D. et moi-même avons participé à un don du sang organisé par le CSE de l'entreprise. L'occasion de tenir un stand et de joindre « l'utile à une communication agréable ».



Laurent P. - Directeur

Pour un Panier

0,5	kg	Oignon jaune
1	pièce	Potimarron
0,65	kg	Tomate
3	pièce	Poivron
0,4	kg	Betterave

Selon dépôt :

Haricot coco 0,8 kg - Mesclun 0,25 kg
Courgette 1 kg - Aubergine 0,6 kg

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Poire : 1 kg - Pomme : 1 kg

Potimarron farci au reblochon et aux lardons

Préparation : 15 mn Cuisson : 1h30

Pour 4 personnes

- ◆ 1 potimarron
- ◆ 1 reblochon
- ◆ 250 g de lardons
- ◆ 20 cl de crème liquide entière
- ◆ Sel, poivre



- Mettez votre four à préchauffer Th.6 (180°C)
- Frottez soigneusement la peau du potimarron sous un filet d'eau, puis coupez son chapeau. À l'aide d'une cuillère, creusez-le pour retirer les graines.
- Salez et poivrez la chair à l'intérieur du potimarron, puis versez la crème. Enlevez la croûte du reblochon, coupez-le en petits dés, et déposez-en la moitié sur la crème. Ajoutez les lardons crus, et recouvrez avec le reste du reblochon.
- Reposez le chapeau du potimarron sur le dessus, mais veillez à couper complètement la queue qui risque de brûler au four sinon.
- Enfouissez pour 1h30 de cuisson.
- Présentez le potimarron tel quel au moment du service et régaliez-vous en accompagnant ce plat d'une salade.



LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Lundi prochain, nous accueillerons Rémi pour un contrat de 4 mois, bienvenue à lui. Parallèlement, David a terminé son contrat, courant septembre, pour partir vers de nouvelles aventures professionnelles. En effet, il a été recruté par une agence d'intérim pour exercer son métier d'origine à savoir menuisier. Il travaille donc pour une longue mission d'intérim au sein d'une entreprise et tout se passe bien. J'ai eu de ses nouvelles récemment par la conseillère de l'agence d'intérim et elle n'est pas inquiète, si la 1^{ère} mission s'arrête, d'autres employeurs seront intéressés par son profil. C'est une bonne nouvelle et nous souhaitons à David une belle suite professionnelle.

Ce fut une semaine studieuse pour dix de nos salariés. En effet, mardi et jeudi s'est déroulée, dans nos locaux, la formation SST Sauveteur et Secouriste au Travail pour Eugénie, Mathis, Bryan, Laurent, Léo, Abdul Samad, Mohammad Agha, Fernando, Issiaga et Stefan. Cette formation de 14 heures est certifiante et permet de former les apprenants aux premiers gestes de secours en cas d'accident du travail. Les thèmes abordés peuvent être parfois lugubres et/ou tragiques, mais cette formation s'est déroulée dans le dynamisme, l'échange, la bonne humeur et la détente, ce qui a permis à chacun (formateur compris) de repartir fatigué certes, mais avec le sourire. Comme chaque année, nous souhaitons qu'ils n'aient jamais à s'en servir mais il est toutefois important d'être bien outillé au cas où un accident surviendrait.

Par ailleurs, la semaine dernière a eu lieu une réunion de présentation du bilan de santé par la MSA pour tous les salariés. A l'issue, les salariés volontaires se sont inscrits pour bénéficier d'un bilan de santé dans les locaux de Terre Solidaire le jeudi 13 novembre. Infirmière, dentiste, nutritionniste seront présents pour les examens de santé. Cela va sans dire que chacun des professionnels a besoin d'un bureau afin d'assurer la confidentialité des entretiens. Je remercie d'avance mes collègues que j'ai gentiment incités à télétravailler ou à se délocaliser à l'étage ce jour-là et qui ont accepté. Je serai également sans bureau fixe et dans ces cas-là, je squatte habituellement le bureau de mes collègues encadrants maraîchers qui m'accueillent sans réticence.

Bien évidemment, nous vous reparlerons de cette journée un peu différente, le moment venu.

Floriane D. - Chargée d'Insertion