

La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Je n'ai pas toujours pour habitude de choisir mes mots, même si la feuille de chou est parfois un exercice de langage. Mais je dois me rendre à l'évidence que pour l'écriture de l'édito de cette semaine c'est nécessaire. Car, en effet, je voudrais vous parler de quelque chose qui est simple et complexe à la fois, peut-être anecdotique pour certains mais essentiel pourtant, pas forcément indispensable mais central dans le vivre ensemble à Terre Solidaire depuis plusieurs mois. Et comme « rien n'arrive par hasard », encore une fois, le directeur que je suis, n'y est pas pour grand-chose.

Le vif du sujet ... j'y viens ! Avant moi mes prédécesseur(se)s avaient négocié avec nos autorités de contrôle et de finance, deux postes assez spécifiques. Parmi ces postes, l'un d'entre eux est dédié à l'entretien des locaux et est occupé depuis plusieurs mois par Farida E.B.

Farida E.B exerce, dans un secteur, le maraîchage, qui est parfois ingrat. En effet, en plus de la capacité, différente chez chacun(e), de prendre plus ou moins soin des espaces collectifs (vestiaires et salle à manger notamment), le maraîchage est plus « salissant » que d'autres métiers (... la blanchisserie par exemple).

Mais si je souhaite vous parler de ce poste et de Farida E.B en particulier, c'est parce qu'une fois que Farida E.B s'est acquittée de ses missions d'entretien, elle endosse sa casquette de cuisinière. Si elle fait cela, c'est non seulement, parce qu'elle aime cuisiner et qu'elle aimerait en faire son métier à l'avenir, mais c'est aussi parce que Farida E.B est quelqu'un d'attentionnée aux autres et cuisiner est sa façon de le montrer.



Pour un Panier

0,4 kg	Oignon jaune
0,8 kg	Navet violet
0,65 kg	Haricot coco (déclassé)
1 pièce	Salade
1 botte	Radis

Selon dépôt :

Potimarron : 1 pièce - Patate douce : 2 kg

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme : 1 kg - Poire : 1 kg

Navets violets à l'orientale

Préparation : 10 mn Cuisson : 50 mn

Pour 4 personnes

- ◆ 8 navets
- ◆ 3 oignons
- ◆ 100 g d'amandes
- ◆ 1 poignée de raisins secs
- ◆ 2 c. à s. de maïzena
- ◆ 1 bouillon cube de volaille
- ◆ Huile d'olive
- ◆ Cumin, curry

1 - Eplucher les navets et les couper en quartier. S'ils sont trop gros, les recouper en deux. Eplucher les oignons et les émincer. Faire chauffer 1 L d'eau avec le bouillon cube et mettre de côté.

2 - Mettre un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les oignons jusqu'à suintement. Quand ils sont translucides, verser 4 à 5 c. à s. de bouillon et ajouter les navets. Couvrir et laisser mijoter 5 mn.

3 - Soudoyer ensuite avec le cumin et le curry en poudre. Ajouter encore 3 à 4 c. à s. de bouillon et mélanger le tout. Laisser imprégner 1 à 2 mn.

4 - Ajouter les raisins secs, le bouillon restant et quelques graines de cumin si vous aimez cela. Laisser mijoter à feu très doux pendant 40 mn. 10 mn avant la fin de la cuisson, délayer la maïzena avec très peu d'eau et verser dans la sauteuse. Mélanger bien pour éviter les grumeaux. Parsemer le tout avec les amandes effilées et finir de mijoter.



Ainsi, au gré d'anecdotes sur son pays d'origine, le Maroc, nous avons le plaisir de déguster à la pause de 10h, tantôt des crêpes, tantôt des petites brioches, tantôt un thé à la menthe servi dans les règles de l'art. Et, c'est cela qui devient central dans le vivre ensemble. Tous les salariés, et moi-même apprécions ce rendez-vous. Il ne dure qu'un quart d'heure et même si c'est trop court, on en garde le goût dans la bouche pour la suite du travail.

Je souhaite donc adresser mes remerciements chaleureux et sincères à Farida E.B pour ses attentions culinaires quotidiennes pour les salariés de Terre Solidaire.

Pour conclure, je dois confesser que, malgré un CAP de cuisine obtenu dans ma jeunesse et la recette de la brioche de Farida E.B. en bonne et due forme, je n'arrive toujours pas à faire les mêmes qu'elle.

N'hésitez pas à vous arrêter à Terre Solidaire aux environs de 10h, si par hasard, vous passez vers Planaise, vous aurez peut-être la chance de mettre des saveurs sur cet édito !

Je vous espère une bonne fin de semaine à tou(te)s.

Laurent P. - Directeur.

INFOS IMPORTANTES DU SECRÉTARIAT :

Chères adhérentes, chers adhérents,

La semaine prochaine vous recevrez, dans votre panier, les informations relatives à votre « abonnement panier » pour l'année 2026 (nouveaux tarifs, nouvelles dates des semaines de non livraison, etc...)

Nous tenons à souligner, ici, que votre contrat d'abonnement est reconduit tacitement au 31/12 et qu'il se poursuit automatiquement l'année suivante.

Il est donc important d'informer le secrétariat si vous envisagez son arrêt en fin d'année. Conformément aux CGV Terre Solidaire, la résiliation de votre contrat d'abonnement fait l'objet d'un préavis d'un mois.

Et pour ceux qui décident de poursuivre l'aventure avec Terre Solidaire, les choses à faire à réception de notre enveloppe seront récapitulées pour mémoire.

Laurence et Barbara - Secrétaires