

La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Merci Loïc !

Chaque semaine, j'admire les légumes de mon panier : colorés, appétissants, frais, gorgés de soleil, de terre et de labeur. Chaque semaine, je remercie (dans ma tête) le travail des jardiniers et de leurs encadrants.

Et puis ce soir-là, j'ai vu le film de Loïc Suchet « Même si la terre est basse » ...

J'ai vu des hommes et des femmes en quête de sens, cabossés un peu mais fiers de leur travail, persévérants dans leur volonté de s'en sortir. J'ai entendu des tranches de vie, des rires, des colères, des partages, des combats pour lever la tête et aller de l'avant, des propositions pour faire évoluer le jardin. J'ai vu des encadrants et des chargées d'insertion présents dans l'accompagnement. J'ai compris la richesse humaine derrière les légumes de ce panier.

Ce film est un véritable cadeau, un regard vrai, un message optimiste sur les valeurs humaines partagées ici. Parce que les hommes et les femmes se tiennent debout, même si la terre est basse. Merci.

Je tiens également à remercier Pauline, Floriane, Najem et Michaël pour leur témoignage ainsi que Serge, Doriane, Bruno, Salima, Coranthin, Pascale pour leur présence.

Enfin, félicitations à Loïc Suchet ! Le documentaire a reçu la mention spéciale du jury au Festival de la Biolle le 16 novembre 2025.

Le film est visible sur le site de VOD Ciné Mutin :

<https://www.cinemutins.com/films/1814-meme-si-la-terre-est-basse>

Hélène G. - Bénévole.



Pour un Panier

0,3	kg	Oignon rouge
1	kg	Fenouil
2	botte	Navet
0,14	kg	Mâche
0,6	kg	Patate douce

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme : 1 kg - Clémentine : 0,85 kg

Tatin de navets à l'orange

Préparation : 45 mn Cuisson : 45 mn

Pour 4 personnes

- 100 g de beurre
- 180 g de farine
- 40 cl jus d'orange
- 2 bottes de navets
- 4 branches de thym
- 3 cl d'eau
- sel et poivre
- 1 c. à c. beurre
- 1 pointe de miel

La pâte : mélanger le beurre coupé en morceaux, la farine et le sel. Ajouter l'eau et former rapidement une boule. Laisser reposer au frais sous un film alimentaire durant 30 mn à 1 heure.

La déco : Éplucher les navets et les couper en tranches de 3 mn d'épaisseur. Dans une poêle, faire fondre le beurre avec le miel, ajouter le jus d'orange, 2 branches de thym, saler et poivrer.

Faire cuire les tranches de navet à découvert dans cette sauce durant 20 mn env. Garder le jus après la cuisson.

Disposer les rondelles de navets et quelques brins de thym au fond d'un moules à tarte. Arroser d'un peu de jus de cuisson.

Etaler la pâte brisée et la déposer sur les navets ; replier les bords à l'intérieur du moule.

Cuire 25 mn env. à 200° C jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Démouler et servir immédiatement avec le reste du jus de cuisson et une salade verte.



LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Presqu'un mois s'est écoulé depuis ma dernière contribution à la feuille de chou, le temps passe vite ! Nous avons accueilli, en novembre, Inaam puis Stella et Amandine. Cette semaine, ce fut le tour de Juliette de démarrer son contrat à Terre Solidaire. Elle sera notre dernière embauche de l'année 2025. Les prochains recrutements auront lieu en 2026. C'est maintenant l'heure des bilans et donc l'occasion de prendre du recul sur l'année écoulée et sur le travail effectué. Rapidement, ce que je peux vous dire, c'est que nous avons accueilli 51 jardiniers, 17 femmes et 34 hommes, avec une moyenne d'âge de 34 ans environ. La moyenne d'âge a baissé depuis l'année dernière. C'est totalement logique puisque le nombre de jeunes embauchés (-26 ans) a considérablement augmenté : 39 % cette année contre 18.5 % en 2024 et 7 % en 2022.

Ce sera tout pour aujourd'hui concernant les chiffres 2025, mais, rassurez-vous un bilan détaillé vous attend pour une prochaine feuille de chou courant janvier 2026.

En parallèle, du bilan 2025, nous avons déjà un pied dans 2026 puisqu'il est important de préparer les futurs recrutements. Je m'affaire entre autres à planifier les entretiens d'embauche pour les futurs nouveaux.



Et à titre d'exemple, je suis allée récupérer, ce jour, un carton de 30 gourdes de 1 litre. Que va-t-on faire avec toutes ces gourdes ? Pas une collection, mais, chaque nouveau salarié se voit remettre une gourde métallique de 1 litre, pratique pour eux pour boire régulièrement lorsque le travail se fait sur des parcelles extérieures, donc, indispensable en période de tirage de bois de vigne. Cette procédure a été mise en place depuis

plusieurs années pour notamment diminuer notre utilisation de bouteilles plastiques.

A titre d'information, les gourdes sont prêtées et nous sont rendues en fin de contrat.

Je vous souhaite une belle fin de semaine et vous donne rendez-vous dans 15 jours ; j'aurai probablement de l'inspiration jusqu'entre temps, j'aurai suivi 2 formations.

La suite au prochain épisode.

Floriane D. - Chargée d'insertion