

# La Feuille de Chou



## L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

La Fondation VINCI pour la Cité soutient l'association Terre Solidaire, parrainée par Isabelle Berlioz et Thomas Lebé, salariés de l'entreprise AXIANS RMP, filiale du groupe VINCI.

Le 26 janvier, l'association Terre Solidaire a reçu un chèque d'un montant de 15 000 € qui contribuera à l'acquisition de deux serres maraîchères, de matériel hydraulique pour la gestion des systèmes d'irrigation ainsi que d'un véhicule 9 places pour le transport des salariés en parcourus sur les sites d'exploitation.

Cette rencontre s'est prolongée la semaine suivante, jeudi 29 janvier, par un second temps d'échange qui a permis de présenter plus en détails l'activité d'insertion avec l'intervention de Corinne F. (chargée d'insertion à Terre Solidaire). En perspective, des visites d'entreprises, des exercices d'entretiens ou encore des stages.



Ce fut également l'occasion pour AXIANS de devenir adhérente de notre association. Elle offre, ainsi, l'accès à tous ses salariés à nos paniers de légumes bio et locaux.

Comme AXIANS, nous invitons les entreprises à mettre au cœur de leurs stratégies et de leurs préoccupations les sujets de l'insertion, de l'alimentation et de la justice sociale.

**Laurent P. - Directeur.**

### Pour un Panier

0,3 kg	Echalote
0,5 kg	Navet violet
1 kg	Chou lisse
0,7 kg	Chou Mizuna
0,3 kg	Radis noir

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

### FRUITS :

Pomme : 1 kg - Poire : 1 kg

### Chou rôti à la moutarde et comté

Cuisson : 40 mn

- ♦ 1 chou lisse (blanc)
- ♦ 2 grosses c. à s. de moutarde
- ♦ 2 c. à s. d'huile d'olive
- ♦ 150 g de Comté



Préchauffer le four à 190 °C

Nettoyer le chou. Enlever les premières feuilles, si elles sont abîmées, et couper le bout. Couper le chou en deux, de haut en bas. Puis couper chaque moitié en tranches épaisses d'environ 2 cm.

Disposer les tranches sur une plaque recouverte de papier cuisson. Manipulez les tranches avec précaution pour pas qu'elles ne se défassent. Badigeonner avec un peu d'huile d'olive. Saler et les tartiner de moutarde.

Recouvrir de comté râpé.

Enfourner et cuire environ 40 minutes, plus ou moins selon la taille de votre chou et l'épaisseur des tranches.

Si le fromage colore trop, baissez un peu la température du four.



## CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chers adhérents, chères adhérentes,

Les signes que les beaux jours arrivent sont très nombreux en ce moment. Vous l'avez sûrement remarqué. Les chatons des noisetiers commencent à diffuser leur pollen. Nous avons même pu observer les premières abeilles qui butinaient les fleurs de mourons. Toutes ces observations sont possibles car nous sommes actuellement aux vignes.

Les beaux jours nous remplissent de joie mais ils sont également porteurs d'un message, la végétation ne va plus tarder à se mettre en action. Donc, il est temps pour nous d'accélérer le rythme du tirage de bois. Voilà un mois que cette tâche occupe les salariés de Terre Solidaire. Les automatismes commencent à être assimilés et les consignes également. Par contre, le rythme a plus de mal à être acquis. Un de nos leviers, pour limiter l'impact de notre rythme, est le nombre. C'est pour cela que les équipes qui assurent le tirage de bois sont les plus importantes possible en terme d'effectif. Cela nous permet d'avancer sur de grandes largeurs.

Chacun est face à lui-même et face à son rythme. C'est dans ces moments-là que la solidarité prend tout son sens, car les plus rapides aident les plus lents, afin d'éviter le découragement qui guette tout un chacun. Le fait de se retrouver face à son rythme, est l'occasion, pour certains, de s'interroger sur leur présence à Terre Solidaire.

C'est pour cela que les entretiens avec les chargées d'insertion sont indispensables, afin que les salariés soient informés que le fait d'être en difficulté dans les vignes avec le rythme, ne présage en rien, de leur capacité quand viendra le temps du maraîchage.

Les travaux dans les vignes sont également un moyen d'être dans une dynamique proche du monde professionnel car il faut maîtriser les consignes, le rythme, les interactions avec les collègues et le chef, ce qui peut être agaçant. Le tirage des bois est prévu jusqu'à la fin mars.

Pendant que nous sommes aux vignes, les paniers, les commandes et les livraisons sont assurés. Cela est possible, grâce au travail des équipes en préparation de commandes. Pascale, pour ne pas la citer, est en première ligne et doit, parfois, faire preuve de souplesse en s'adaptant à la demande du moment.

Aux membres de l'équipe de préparation de commandes, je profite de ma contribution à cette feuille de chou, pour vous remercier pour votre travail.

Rodrigue L. - Encadrant maraîcher.