



Solid'Arles
de la terre à l'assiette

La feuille qui change d'heure

Les rendez-vous du mois

ATELIERS

DE L'ASSIETTE À LA TERRE

Les mardis 3 et 17 novembre
1^{er} et 15 décembre

ATELIERS ENFANTS

Tous les Mercredis de 14h à 16h
Le 9 décembre loto à la maison de retraite

ATELIERS ADOS

Tous les Mercredis de 16h à 18h

ATELIERS CCAS

Mardi 24 novembre
Jeudi 17 décembre

MAISON DE RETRAITE

Mardi 8 décembre

TÉLÉTHON

Samedi 5 décembre
Stands à Solid'Arles et place de la Mairie

SALON DE L'ECONOMIE SOLIDAIRE ET SOCIALE

Lundi 2 novembre
Palais des Congrès

RÉUNION BÉNÉVOLES

Vendredi 6 novembre à 14h
Vendredi 4 décembre à 14h

CANTINE PARTICIPATIVE

Vendredis
20 novembre et 18 décembre
à 12 heures

Cher(e)s adhérent(e)s

C'est devenu une tradition depuis une dizaine d'années, le mois de novembre est le mois réservé à l'Économie Sociale et Solidaire.

L'ESS représente 10% des emplois et de l'activité économique du pays. C'est près de 20% sur le pays d'Arles.

Cette économie repose sur trois constantes :

- répondre à des besoins réels des habitants,
- promouvoir leurs participations dans les instances des structures,
- mettre l'argent au service des projets et non de la rémunération du capital.

Elle regroupe plusieurs formes juridiques : mutualistes- coopératives- associatives, on les retrouve dans le système assurances, mutuelles, scops de production, insertion, énergie, habitat, loisirs, consommation...

C'est une économie. Exigeante, car elle nécessite l'implication des adhérents dans le fonctionnement, le contrôle, les orientations. Chaque fois que ce critère n'est pas respecté, il y a risque de dérive des objectifs initiaux et d'enjeux de pouvoir.

Exigeante aussi car à contre courant de la culture générale de notre société : l'intérêt individuel, le consumérisme, qui déshumanise et rend dépendant de l'objet au détriment du sujet.

Exigeante, car elle fait appel à ce qui est le plus profond de l'être humain, sa capacité à être acteur et moteur de son propre développement, ainsi que de celui d'une société où chacun à sa place et vive en harmonie.

Face à l'économie de marché qui détruit les êtres humains et la nature, n'est-elle pas en fin de compte l'avenir?

Visite chez Antoine et Hélène Bécciu

Antoine Bécciu et son épouse Hélène sont exploitants agricoles à Boulbon. Leur propriété s'étend sur 16 Ha en arboriculture (pomme-poire-abricot-pêche) et viticulture.

Une partie est réservée au maraîchage en fonction des besoins du PVSC.

Antoine est membre fondateur de Solid'Arles. Aujourd'hui, il prend une retraite bien mérité, sans pour autant lâcher toute activité.

C'est un de ses fils Arnaud qui a repris l'affaire. Travaillant dans la grande distribution, sur Avignon, ils ont constitués une SCEA dont il est le directeur. Il emploie une main d'oeuvre locale pour les récoltes

homme-femme de différentes nationalités, cela représente six emplois.

Arnaud « nous possédons un outil familial que nous voulons conserver et le concept Solid'Arles, avec vente directe, en

circuit court, ça me convient. Je vois les méthodes de la grande distribution qui pressurent les producteurs, tout en ayant des prix élevés. A la vente, Solid'Arles est bien placé en terme de prix. Puis, c'est le contact humain: quand je vais à Solid'Arles, il y a l'échange qui se fait avec les salariés, mais aussi avec les adhérents » Antoine restera membre du conseil d'administration, dans le collège producteurs.



La fabrication du fromage de chèvre

Pendant notre stage cuisine à Solid'Arles, nous sommes allés visiter l'exploitation de M. et Mme Verdier qui produisent du fromage de chèvre. Grâce aux conseils de Roch et au lait de ses chèvres, nous avons pu essayer de fabriquer du fromage dans la cuisine de Solid'Arles. Nous avons commencé par mettre de la presssure dans le lait. Nous avons appris que la presssure était de la bile de chevreau.

Le lendemain, le lait s'était solidifié. Nous l'avons mis dans des petits moules perforés et nous l'avons laissé se reposer encore 24h. Avec le reste, nous avons fabriqué de la faisselle que nous avons dégusté avec du sucre. Miam.

Enfin, nous avons salé nos fromages avant de les démouler. Nous sommes ainsi rentré chez nous avec notre fromage fabriqué de nos propres mains. Merci donc à la famille Verdier pour son accueil, ses conseils et sa disponibilité.

Amel, Najja, Rizlaine, Yannis et Jaouad

Les ados de l'atelier cuisine

(atelier mené en partenariat avec l'ADDAP13)

Découvrez sur notre site la recette de la tarte aux pommes
Pour 6 personnes.
www.solidarles.fr

Arrivages du mois de novembre

Les pommes et les poires sont de retour sur nos étals. Et les Kiwis nous ont rejoint.

Choux fleurs, frisés, Romanesco et brocolis viennent nous rendre visite. Les courges, cardes, céleri, fenouil et poireau sont au rendez-vous. Mais vous pouvez encore profiter pour quelques temps des haricots verts.

