



La Feuille de Chou

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Un édito intéressant à rédiger qui j'espère le sera tout autant à lire.

Nous avons déjà, à plusieurs reprises, parlé des relations avec le monde du travail, les entreprises.

C'est de nouveau ce sujet qui va être abordé sous l'angle du partenariat. Ainsi, Terre Solidaire démarre une aventure EXTRA-ordinaire.

Explications.

L'association livre, depuis quelques mois, des légumes pour le restaurant de l'entreprise LEBORGNE. Orientée bio et développement durable, l'entreprise nous a invité à venir nous présenter.

En compagnie d'Armel, administrateur toujours très investi, et de Denis, salarié motivé, préparateur des commandes pour les entreprises, j'ai eu la chance de faire le voyage vers Arvillard.

Après un échange fort intéressant et dynamique avec des salariés acquis à la cause du bio et de l'alimentation saine, nous avons eu une surprise des plus agréables : l'entreprise LEBORGNE FISKARS a décidé de nous aider en devenant adhérente de Terre Solidaire. Une remise de chèque plaisante dans la bonne humeur a précédé un repas offert par l'entreprise et préparé avec goût par le cuisinier très investi.

Ce moment de partage est humainement excellent et professionnellement riche d'enseignements.



Pour couronner cette délicieuse journée, nous avons eu la chance de nous voir offrir des outils pour le Jardin.

Partenariat efficace car l'entreprise LEBORGNE produit des outils de jardin. De plus, elle est toujours novatrice.

La semaine suivante, les maraîchers de Terre Solidaire et des créateurs de chez LEBORGNE ont pu travailler ensemble pour voir l'usage des outils sur un Jardin, imaginer des améliorations possibles.

Ces échanges de savoir vont permettre à Terre Solidaire d'offrir un outil de travail adapté aux salariés.

Ces rencontres revêtent une importance pour Terre Solidaire. Merci mille fois à Frédéric et à son équipe pour l'accueil et ce nouveau partenariat, merci également à Armel et Denis,, merci aussi à Bérenger et Rodrigue pour leur engagement pour Terre Solidaire.

Longue vie à ce partenariat.

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un panier

0.8 kg Courgettes

0.4 kg Oignons blancs

0.85 KG Petits pois

1 Chou fleur

1 Concombres

2 Salades

1 Bouquet de persil

Selon dépôt : Haricots rame ou
concombre ou chou pointu

La Recette de la semaine

Courgettes farcies à l'algérienne.

(4 personnes):

Tps prépa: 1h30 - Tps cuisson: 1h35

Ingrédients

12 petites courgettes, Sel
250 g de tomates, 250 g de viande hachée, 4 oignons, 10 gousses d'ail
1/2 c à c de paprika fort, persil
1/2 c à c de coriandre en poudre,
1/2 c à c de Rass-el-hanout, poivre,
Huile d'olive

Préparation:

Laver et vider les courgettes. Les mettre dans un faitout et les couvrir d'eau + sel, laisser cuire pendant 15 mn, jusqu'à ce que les courgettes soient un peu tendre. Laisser les refroidir. Pour la sauce tomate : faire revenir dans une casserole, l'huile d'olive, 1 oignon+sel, ajouter les tomates pelées et concassées, 5 gousses d'ail haché. Laisser mijoter 30 mn. Pour la farce : Mélanger la viande hachée, le petit oignon haché, 4 gousses d'ail hachées, le paprika, la coriandre, le rass-el-hanout, sel, poivre, persil haché et la chair des courgettes. Farcir les courgettes. Faire revenir les oignons coupés, dans l'huile d'olive chaude, sel et poivre, jusqu'à ce que l'oignon soit doré. Le verser en couche dans le fond d'un plat à gratin, disposer les courgettes sur l'oignon. Arroser le tout avec le coulis de tomates. cuire au four 45 mn.



Prévisions légumes semaine prochaine

Salade
Pommes de terre nouvelles
Courgettes



Coin de la Chargée d'Insertion

Après la pluie, la pluie ! C'est une humidité permanente et constante qui accompagne les jardiniers depuis plusieurs jours, ce qui leur demande une capacité d'adaptation, bravo à eux pour les efforts fournis.

Quoi de neuf sous le soleil de l'insertion ? Tout d'abord, trois nouveaux salariés ont rejoint l'équipe déjà en place : Bienvenue à Milène et Nourddine qui ne sont pas vraiment nouveaux pour la structure : effectivement Milène avait déjà travaillé pour Terre Solidaire en 2015 et Nourddine était en contrat AVA à raison de 20 heures hebdomadaires depuis le mois de février dernier. Bienvenue également à Carole qui va remplacer Marya sur le poste d'employée de collectivité mise à disposition au Centre d'Hébergement. Nous leur souhaitons à tous 3 un beau parcours au sein de la structure. Franck C est actuellement en stage à l'ASVA à Montmélian pour 2 semaines, pour valider un projet professionnel en industrie.

Par ailleurs, Emma et Nicolaë ont démarré une formation de remise à niveau de 120h à raison de 7 heures hebdomadaires, compris sur leur temps de travail.

Enfin, mardi dernier ce fut la remise des attestations faisant suite à la formation "Techniques et Pratiques professionnelles en maraichage" animée par Charlotte (formatrice au CFPPA de la Motte Servolex) au mois de février et mars. Ainsi, Joris, Jean-Philippe, Nourddine, Vasilica, Emma et Aymeric (Philippe était en congés) se sont vus remettre individuellement leur attestation de compétence ainsi que leur grille d'évaluation. Les jardiniers des Triandines nous ont rejoints avec Anda (ancienne salariée de Terre Solidaire) et accompagnés par une de leur encadrante technique. Ce fut le temps des compliments de Charlotte pour chacun d'entre eux puis un temps de partage et d'échange autour d'un verre de jus de fruits et de la tomme fabriquée au domaine agricole de Reinach. Merci au CFPPA pour leur accueil toujours très chaleureux et félicitations aux jardiniers qui ont suivi avec assiduité la formation et réussi l'évaluation.

Floriane, Chargée d'Insertion



Remise officielle des attestations au CFPPA pour les jardiniers des Triandines et de Terre Solidaire



Joris, Aymeric, Nourddine, Jean-Philippe et Vasilica tout sourire avec leur attestation