



La Feuille de Chou

Édito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Terre Solidaire est une association référencée comme Structure d'Insertion par l'Activité Economique. Nos actions se développent dans le champ de l'Economie Sociale et Solidaire. L'association offre du travail à des personnes qui étaient éloignées de l'emploi. Les contrats que nous pouvons signer ne peuvent jamais dépasser 24 mois. Ce que nous pourrions taxer de précaire a pour objectif de permettre à chacun de se donner les moyens de retourner vers l'emploi durable.

Victor Hugo écrivait que la misère est un état d'**extrême** pauvreté, de **privation** des ressources nécessaires à la vie. Il a ainsi décrit et dénoncé la vie quotidienne dans la misère, en la considérant comme une violation des droits de l'homme.

Terre Solidaire lutte chaque jour contre la misère, la pauvreté en donnant à chacun la possibilité de trouver sa place, de gagner son salaire, de nouer des liens. Ce qui est vrai pour les salariés est également vrai pour les bénévoles, pour les adhérents. Tisser du lien, se rendre utile pour les autres, d'une part, c'est trouver du sens pour soi et, d'autre part, lutter contre la misère.

Le 17 Octobre est la journée internationale du refus de la misère. Faisons un point :

Présentation Générale de la Journée mondiale du refus de la misère

La **Journée Mondiale du Refus de la Misère** est célébrée chaque 17 Octobre. Née de l'initiative du père Joseph Wresinski et de celle de plusieurs milliers de personnes de tous milieux qui se sont rassemblées sur le Parvis des Droits de l'Homme à Paris en 1987, cette journée est officiellement reconnue par les Nations Unies depuis 1992.

Pourquoi une Journée mondiale du refus de la misère ?

Pour faire entendre la voix des plus démunis

Faire entendre ceux qui sont habituellement réduits à leurs difficultés, voire en sont jugés responsables. La Journée mondiale du refus de la misère leur donne la parole, sur les conditions indignes qu'elles vivent, sur leurs résistances quotidiennes et leurs aspirations. On ne peut vaincre la misère qu'avec les premiers concernés.

Pour mobiliser citoyens et responsables publics

La misère est une violation des droits humains fondamentaux, elle n'est pas fatale, et peut être combattue et vaincue comme l'ont été l'esclavage et l'apartheid.

Un message qui rassemble très largement

Sur le Parvis des droits de l'homme et des libertés, Joseph Wresinski, fondateur d'ATD Quart Monde inaugure une dalle où figure cette inscription : « Le 17 octobre 1987, des défenseurs des droits de l'homme et du citoyen de tous pays se sont rassemblés sur ce parvis. Ils ont rendu hommage aux victimes de la faim, de l'ignorance et de la violence. Ils ont affirmé leur conviction que la misère n'est pas fatale. Ils ont proclamé leur solidarité avec ceux qui luttent à travers le monde pour la détruire.

Là où des hommes sont condamnés à vivre dans la misère, les droits de l'homme sont violés. S'unir pour les faire respecter est un devoir sacré. » Joseph Wresinski.

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un panier

| | |
|----------|-------------------------|
| 1 kg | Pommes de terre |
| 1 | Potimarron ou Butternut |
| 0.650 kg | Choux raves |
| 250 g | Echalotes |

La Recette de la semaine

Graines de courges au sel (apéritif)

Ingrédients :

Graines de courge (butternut, citrouille, muscade, musquée, pomme d'or, potimarron, poivrée, potiron, spaghetti,...)

Sel

Débarrassez les graines de courges de la chair.

Nettoyez-les à l'eau et enlevez au mieux la partie visqueuse des graines en frottant, sous l'eau, les graines entre vos doigts.

Déposez-les dans une passoire, rincez-les. Égouttez. Séchez.

Répartissez les graines de courges sur une plaque de cuisson que vous aurez enduite de sel.

Resalez et enfournez 20 à 30 mns à 180°C.

Pour économiser l'énergie, profitez de la cuisson d'un autre plat !

Éteignez le four et laissez sécher le temps que le four devienne froid !

Attention à l'humidité emmagasinée dans le four. Ventilez une fois de temps en temps !

Les petites graines se croquent avec la « coque »

Un plus : - Épicez les graines.

- Enduisez légèrement les graines d'huile d'olive.

Idee de recette donnée par une nouvelle adhérente, que nous remercions !



Prévisions légumes semaine prochaine

Céleris rave
Radis



Opération vente de courges vendredi 21/10/2016

Les maraîchers nous informent d'une vente de courge butternut : **4 kg pour 10 €**- Vous pouvez passer votre commande : secretariat@terre-solidaire.fr ou 0479844123

Coin de la Chargée d'Insertion

Nous souhaitons la bienvenue à Hamida qui a démarré son contrat de travail lundi 10 Octobre pour 4 mois à Terre Solidaire. Parallèlement, Nicolaë et Franck G ont terminé leur contrat de travail. Ainsi, Actuellement nous avons 24 jardiniers en insertion, 16 hommes et 8 femmes. La moyenne d'âge étant de 41 ans avec un temps moyen de présence de 9 mois.

Je profite de cette feuille de chou pour remercier chaleureusement nos bénévoles Alain et Michel qui, toujours opérationnels et efficaces, ont réparé la connexion internet qui faisait faux bond depuis 2/3 semaines, tant dans mon bureau que dans celui des encadrants maraichers. Cela, agrémenté d'un nouvel ordinateur, je peux travailler dans de bonnes conditions.

Floriane, chargée d'insertion

Nos bénévoles (cette semaine)... Merci à eux !

Des administrateurs de Terre Solidaire chez Fraîcheur et Terroir le 8 octobre pour la fête de l'automne. Une belle présence de Terre Solidaire chez notre partenaire, magasin et lieu de dépôt à Challes les Eaux. Michel et François étaient présents le matin !



Accueil de Michel C, nouveau bénévole sur la livraison des légumes. Il a effectué en doublon les tournées. Il est maintenant intégré au roulement des livreurs !

Alain, intervient depuis quelques années, un matin dans la semaine, sur l'entretien du matériel ou des locaux. Accompagné de Michel, ils sont intervenus dernièrement sur la connexion internet de 2 bureaux

Si vous désirez être bénévole à Terre Solidaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de Marie Claude :

secretariat@terre-solidaire.fr ou au 04 79 84 41 23



AUVERGNE - Rhône-Alpes

