



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une feuille de chou bien agréable à faire. Elle a pour intention de vous parler de la semaine qui vient de s'écouler.

Après un long hiver passé à tirer les bois de vignes, les salariés de Terre Solidaire sont revenus à Planaise pour entamer la saison de maraîchage.

Le travail change, le rythme se modifie, les gestes ne sont plus les mêmes.

Chaque année, les salariés apprécient la fin de la période « vignes » et le retour au Jardin.

Et, comme chaque année, Rodrigue se fait un point d'honneur à lancer le « repas vignes ».

Les hectares de bois à tirer sont nombreux (100 en 2016) et ce travail à façon est nécessaire pour Terre Solidaire. Sans l'investissement des Jardiniers, cette tâche ne pourrait pas être accomplie de si belle manière.

Alors, pour remercier l'ensemble des salariés, Rodrigue organise un repas au restaurant.

Aller au restaurant, c'est festif. Mais, nous n'avons pas toujours les moyens de nous y rendre. Terre Solidaire offre un repas à tous les salariés ainsi qu'à Simonne, maîtresse de Maison de Carmintran pour la remercier de son engagement tout au long de l'hiver (elle prépare les pauses des salariés avec de quoi se restaurer et boire chaud). Cette année, malheureusement, Simonne n'a pu nous rejoindre. MERCI à elle pour tout le travail fait pour le bien être des Jardiniers.

Le repas au restaurant, c'est donc l'occasion de se retrouver, de partager.

C'est un moment important.

Rodrigue, cette année, a réservé à la Taverne de l'Arc à Bourgneuf.

A midi, les salariés se sont changés et Terre Solidaire a mis en place une navette. L'objectif n'est pas de manger en 10 minutes. Non, l'objectif est de prendre son temps, de se découvrir autour d'un repas.

Nous avons été accueillis chaleureusement par un serveur qui s'est avéré être un adhérent de Terre Solidaire. Belle surprise. Un cocktail nous attendait pour commencer les festivités. Le restaurant a proposé une entrée de charcuterie (ou de crudités pour ceux qui n'ont pas le droit à la charcuterie, pour ceux qui n'apprécient pas la viande...). Le plat principal se composait d'une cuisse de canard avec une sauce forestière, d'un gratin dauphinois accompagné de sa petite tomate (pas de Terre Solidaire car les nôtres sont encore à l'état de plan). C'était joli présenté.

Cerise ensuite sur le gâteau. Non, pas des cerises (ça, c'est la surprise des adhérents fruits pour cette semaine.... Merci Yves, notre dévoué trésorier), ni même un gâteau.... Non, non, non, bien plus. Nous avons eu le droit à une assiette composée de 6 mini desserts (flan, crème brûlée, moelleux au chocolat, île flottante, mousse au chocolat et une religieuse).

Confiance pour confiance : les salariés, je ne sais vraiment pas pourquoi, n'ont pas tous déguster la mousse au chocolat. Et bien, je vais vous avouer qu'elles n'ont pas été perdues pour tout le monde.

Allez, je dénonce. Je ne donne pas de nom, juste un indice de taille, une certaine chargée d'insertion, n'a pas voulu que ces belles mousses terminent dans une poubelle. Elle les a appréciées.

Un café (ou un thé) est venu terminé ce repas.

Merci Terre Solidaire, merci Rodrigue car vraiment le repas vignes est toujours un moment important, de remerciement et lien.

Véronique, Directrice

Votre panier

Pour un grand panier

1 kg	Choux raves
1	Chou pet saï
1 botte	Oignons
2 bottes	Radis
1 bouquet	Persil
2	Salades

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

La Recette de la semaine

Carpaccio de choux-raves aux noisettes

Ingrédients (4 personnes)

30 g de noisettes
2 c à soupe d'huile de colza
2 c à soupe d'huile de noisette ou de noix
1 c à café de moutarde
2 c à soupe de vinaigre de cidre
2 choux-raves
sel, poivre du moulin

Eplucher les boules de choux-raves et couper les en tranches fines au couteau ou à la mandoline.

Pour que ça soit ludique pour les enfants et pour que ça soit plus joli à l'œil, découper ensuite à l'aide de petits emporte-pièces de différentes formes.

Faire griller légèrement les noisettes dans une poêle anti adhésive à sec et concasser les.

Mélanger la moutarde avec une pincée de sel, de poivre, le vinaigre et l'huile et rajouter les noisettes encore chaudes.

Verser sur le carpaccio de chou-rave et bien mélanger.

Servez aussitôt.



Rappel :
Pas de livraison,
vendredi prochain,
soit le 26 mai 2017



Les salariés de Terre Solidaire réunis à la Taverne de l'Arc pour le « repas vignes »

L'Assemblée Générale de Terre Solidaire aura lieu cette année le 9 juin à 18 h (cf enveloppe jointe).

C'est une année spéciale car la dernière que nous partagerons avec Carmintran. La fin d'une histoire commune vieille de 18 ans.

Le Conseil d'Administration vous attend nombreux. Après l'AG traditionnel, nous allons organiser un moment particulier et fort en émotion pour remercier la Sasson et le personnel du CHRS Carmintran.

Nous aimerions partager cela avec les adhérents car Terre Solidaire, c'est un tout : les adhérents, les bénévoles, les administrateurs, les salariés et c'est aussi notre histoire commune avec la SASSON.

Ce n'est qu'une page qui se tourne certes et la vie continuera pour les deux associations. Cependant, qu'il est doux de pouvoir chérir ceux qu'on apprécie.

Alors, venez nombreux

L'Assemblée Générale est l'occasion, chaque année, de renouveler par tiers, le nombre d'administrateurs.

Certains se représentent, d'autres vont partir pour des aventures différentes.

Une chose est certaine, il est nécessaire d'accueillir de nouvelles personnes.

Nous avons besoin de vous.

2 heures de réunion de bureau tous les mois. L'été pas de bureau. Au total, c'est une vingtaine d'heures dans l'année ou un peu plus, si vous vous investissez dans des commissions.

Il s'agit de prendre des décisions pour continuer à faire vivre et progresser Terre Solidaire.

L'équipe en place vous attend. Ils vous feront une place avec grand plaisir.

Si vous voulez entrer au Conseil d'Administration de Terre Solidaire, vous pouvez nous en informer en appelant le secrétariat (04 79 84 41 23) ou en laissant un mail à coordination@terre-solidaire.fr

Une petite erreur s'est glissée dans la feuille de chou de la semaine dernière concernant la quantité des panais pour les petits paniers (2 personnes) : la quantité prévue et présente était de 0.5 kg et non 1kg.