

Vendredi 23 juin 2017

Semaine 25



# La Feuille de Chou

## RAPPORT MORAL ANNEE 2016 (Suite et fin )

Concernant l'avenir de Terre Solidaire à CARMINTRAN.

Suite à la décision de la fermeture du CHRS qui sera effective au 30 juin 2017, nous avons engagé des discussions avec Habitat et Humanisme propriétaire de la maison et des terrains de Carmintran. Nous avons dû renoncer à l'achat des lieux et nous nous orientons vers une location sous la forme d'un bail emphytéotique qui nous donnerait une large autonomie pour l'utilisation des locaux.

A ce jour nous attendons toujours la décision de la Foncière Habitat et Humanisme.

Comme nous restons optimistes, nous avons parallèlement engagé une réflexion sur un projet de diversification de nos activités. Nous avons mis en place en décembre un Comité de Pilotage pour ce projet afin d'associer d'emblée nos partenaires : le Réseau Cocagne, la DIRECCTE, l'ADISES, le Conseil Départemental, le FJT de Montmélian, MontBio, Habitat et Humanisme, Pôle Emploi Montmélian.

Nous avons retenu plusieurs hypothèses de développement et de diversification : Augmenter la capacité de production et améliorer les capacités de stockage de légumes, Valoriser économiquement la Maison de Carmintran avec plusieurs possibilités :

Mettre en place un atelier -laboratoire permettant diverses activités de transformation de légumes et de fruits

Accueillir des publics : séminaires, événements familiaux, espace de travail partagé de type pépinières d'entreprises etc...

La maison nous sera louée en l'état et nécessitera donc des travaux importants.

Nous envisageons une étude d'opportunité pour identifier un projet et ensuite une étude de faisabilité. Nous espérons pour cela le soutien de nos financeurs, de l'Adises et du Réseau Cocagne.

Par ailleurs, consécutivement à la fin du Service AVA, nous avons dû mettre fin à la mutualisation des services avec La Sasson. Nous avons donc réorganisé la gestion de la comptabilité avec l'embauche d'une secrétaire comptable à mi-temps. La révision comptable et la publication des comptes de résultat et de bilan ont été confiées à un expert-comptable, le cabinet Koska. La trentaine de fiches de paie mensuelles est réalisée par PSA. Nous gérons désormais en autonomie la téléphonie, l'informatique, la photocopieuse et les fournitures administratives. Tous ces changements sont effectifs depuis le 1er janvier 2017.

Comme vous le voyez l'année a encore été dense.

Pour conclure, je veux d'abord féliciter et remercier chaleureusement les Jardiniers et l'équipe encadrante qui par leur travail acharné, leur implication quotidienne réalisent les beaux et bons légumes que vous savourez chaque semaine.

Merci à l'équipe d'administrateurs qui s'impliquent avec grande efficacité pour que Terre Solidaire demeure une association dynamique et efficace.

Merci aussi à l'équipe des bénévoles qui assurent la livraison dans les différents dépôts chaque vendredi.

Merci aux adhérents pour leur fidélité ainsi qu'aux responsables des magasins qui nous font confiance.

Merci enfin à tous nos partenaires.

Josette SIBERT, Présidente

## Votre panier

Pour un grand panier

- 2kg Courgettes
- 0.8 kg Oignons blancs
- 0.35 kg Petits poivrons verts
- 1 kg Haricots plats
- 1 Concombre
- 1 Chou pointu
- 2 Salades

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

## La Recette de la semaine

### Lasagne au chou pointu

Préparation : 30 min Cuisson : 25 min

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 1 chou pointu
- 200 g de ricotta
- 100 g de lardons
- 3 cuillères à soupe de persil frais
- 8 feuilles de lasagne
- 15 cl de sauce tomates
- 50 g de fromage râpé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 185°C (thermostat 6). Émincer et laver le chou pointu. Faire cuire 15 min à la vapeur. Faire cuire à la poêle les lardons. Mélanger le chou pointu cuit avec les lardons, la ricotta, le persil frais, sel et poivre. Dans un plat pour four, mettre une couche de sauce tomates, la pâte à la lasagne, le mélange au chou, lasagne, le mélange de chou, lasagne, sauce tomates puis terminer avec du fromage râpé. Mettre au four 25 min.



## Prévisions légumes semaine prochaine

Courgettes  
Oignons blancs  
Haricots verts



Chères adhérents, Chers adhérents,  
Compte tenu des températures assez élevées ces temps-ci, nous vous demandons de retirer vos paniers le plus rapidement possible des dépôts et plus particulièrement des magasins.  
Merci pour votre compréhension

Une petite erreur s'est glissée dans la feuille de chou de la semaine dernière concernant la composition du petit panier (pour 2 personnes) : il n'y a pas d'aubergines prévues dans le panier.

## Coin de la Chargée d'Insertion

Chose promise chose due.... Mardi dernier ce fût le temps de la remise des attestations de la formation « techniques professionnelles en maraîchage ». Souvenez-vous, en mars/avril, 5 modules de formation, animés par Charlotte, formatrice au CFPPA ont eu lieu pour 14 jardiniers. 10 d'entre eux, ont passé leur évaluation au début du mois d'avril à Terre Solidaire. De même des salariés des Triandines, ayant suivi la même formation, sont venus effectuer leur évaluation à Terre Solidaire. Ainsi, nous voici partis, avec Elodie, Renaud, Gelu, Alessio, Hamida en direction du CFFPA de la Motte Servolex (Flora, Roxana, Ahmad ainsi que Soulaïmana étant absents). Nous avons été accueillis par Charlotte, et rejoints par les 8 jardiniers des Triandines accompagnés de Charlotte, 2ème du nom, encadrante technique aux Triandines. C'est en plein air, à l'ombre des arbres, qu'a eu lieu la remise officielle des attestations de compétences. Sourire, convivialité et bonne humeur, ce fut le temps des compliments et des encouragements pour chacun d'entre eux. Les jardiniers ont pu s'exprimer sur ce qu'a pu leur apporter la formation. A l'issue, nous avons partagé jus de fruit de Savoie et Tomme fabriquée au Domaine de Reinach.

Concernant le travail d'insertion socio-professionnel, c'est au tour de Roxana cette semaine d'effectuer une période d'immersion de 15 jours en tant qu'employé polyvalente de restauration rapide.

La remise des attestations en images

Floriane, chargée d'insertion



AUVERGNE – RhôneAlpes

