



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Qu'il est agréable d'écrire un tel article, vous allez comprendre.

Lundi, Sylvain a eu la chance d'aller découvrir un des magasins à qui nous livrons des légumes. Ce fut l'occasion de revoir les procédures car plus elles sont finement définies, plus le travail est simplifié pour la suite.

Sylvain est prêt maintenant à assurer la commercialisation de la production.

Et, pourquoi dire que c'est agréable d'écrire si je ne vous raconte que ce simple évènement ?

Outre le fait que les magasins sont très satisfaits de la qualité, il y a eu une simple remarque qui veut en dire long.

Je reviens dessus dans quelques instants.

Commençons par la qualité.

Il y a quelques années, le Conseil d'Administration et l'équipe de permanents s'étaient penchés sur les éléments indispensables pour donner l'envie aux adhérents de rester à Terre Solidaire, à de nouveaux adhérents de venir nous rejoindre et nous avons, en plus, pris la décision de nous diversifier en vendant des légumes dans les magasins. La qualité des légumes est une condition sine qua non pour vendre. Sans cela, ils préfèrent acheter ailleurs, même si le ailleurs est éloigné, voire à l'étranger.

Les efforts ont payé.

Aujourd'hui, Terre Solidaire est reconnu pour la qualité de sa production.

Un encadrant maraîcher très investi depuis 17 ans est un encadrant qui connaît parfaitement les terrains sur lesquels il cultive les légumes de vos paniers. C'est une véritable chance que d'avoir un Rodrigue qui conduit avec tant de maîtrise le plan de culture.

Seuls cependant, nous ne sommes pas grand-chose. Accompagné d'Elsa qui aura passé quelques mois à Terre Solidaire (elle va nous quitter le 31 Août car elle a un projet d'installation) puis de Sylvain qui vient de nous rejoindre après avoir œuvré plusieurs années dans des Jardins du Réseau Cocagne, Rodrigue a tout pour mener sa tâche à bien. Encore mieux, le fait d'être un chantier d'insertion, Rodrigue et Sylvain peuvent compter sur la présence des salariés qui viennent prêter mains fortes. Le travail est énorme et avec tous les atouts décrits, il se réalise au mieux.

Et pour terminer, voilà la cerise sur le gâteau.

Alors que nous discutons dans le magasin avec le Gérant, Sylvain et moi avons entendu des compliments sur le service de livraison.

Semer, repiquer, enlever les mauvaises herbes, récolter, préparer les commandes, voilà des compétences que des salariés travaillent.

En plus, Aurore livre les magasins. Elle a appris à préparer les légumes commandés et sait les livrer avec dextérité.

Le Gérant rencontré nous a dit que la livraison se faisait de la manière la plus professionnelle qui soit : ponctualité, soin, sourire, rigueur.

Bravo Aurore.

Bravo aussi aux permanents qui savent transmettre leurs savoirs.

Véronique, Directrice

Votre panier

Pour un grand panier

- 2 kg Pommes de terre « désirée »
- 4 kg Tomates
- 2 kg Courgettes
- 2 kg Aubergines
- 2 Bottes de radis
- 1 Concombre

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

La Recette de la semaine

Aubergines au four à la mozzarella

Plat principal Végétarien pour 4 personnes

Ingrédients :

- 3 aubergines
- 500 g de tomates
- 2 paquets de mozzarella
- 1 parmesan
- 1 oignon - origan - 2 gousses d'ail
- 1 farine-1 huile d'olive

Prépar : 40 min- Cuisson : 45 min

Coupez les aubergines en rondelles d'environ 1cm, étalez-les sur du papier absorbant, puis saupoudrez de sel. Quand l'eau sort, essuyez et retournez-les, puis de nouveau saupoudrez de sel; et essuyez-les dès que l'eau sort.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, passez les tranches dans une assiette de farine, puis faites-les cuire à feu vif; réservez sur du papier absorbant. Faites de même pour toutes les rondelles ! Attention, elles absorbent beaucoup de huile d'olive pendant la cuisson on peut en rajouter régulièrement.

Pour la sauce tomates :

Dans une casserole, chauffez un peu d'huile d'olive pour y faire revenir l'oignon et les gousses d'ail pressées.

Ajoutez les tomates, poivrez et salez, puis assaisonnez avec l'origan, laissez mijoter un peu.

Préparer le plat :

Coupez la mozzarella en tranches.

Disposez une couche de sauce tomate dans un plat allant au four, quelques tranches d'aubergines, puis les tranches de mozzarella. Saupoudrez le tout de parmesan et recommencez avec la sauce tomate ; finir avec les tranches de mozzarella.

Placez le tout au four à 200°C (th 6-7) pendant environ 45 min, puis terminez quelques minutes sous le grill.

Vous pouvez accompagner ce plat de tagliatelli !



Prévisions légumes semaine prochaine

Courgettes
Aubergines
Tomates



Proposition pour le vendredi 11/08/2017 : caisse de 5 kgs de tomates bio à 13 €

Pour nous permettre de les préparer, merci de les commander au secrétariat (secretariat@terre-solidaire.fr).

Elles seront à prendre au dépôt de Planaise de 13 H à 18 H. Vous pouvez le faire savoir autour de vous !

Merci par avance !

Coin de la Chargée d'Insertion

« Rien n'est permanent, sauf le changement », citation d'Héraclite d'Ephèse.

2017 est une année de transition pour Terre Solidaire avec tout d'abord la fermeture du centre d'hébergement, le CHRS de Carmintran et l'équipe de professionnels de Carmintran qui va bientôt partir vers d'autres locaux. Evidemment, cette fermeture entraîne des changements pour le petit quotidien de Terre Solidaire. Ainsi chacun avait la chance de pouvoir bénéficier gratuitement des repas chaque midi préparés par les résidents du CHRS, chatotés par Simonne, maîtresse de maison du CHRS et de ses collègues. Merci à vous tous, anciens résidents, résidents actuels, et l'équipe de Carmintran, pour ces moments partagés, ces échanges professionnels ou extra professionnels et ces repas complets, variés et très appréciés. Un merci particulier à Lucien qui, ces dernières semaines, prenait à cœur la préparation des repas pour les permanents de l'équipe ainsi que les jardiniers. Toutes les bonnes choses ont une fin et comme tout changement, c'est un quotidien à réinventer. Ainsi depuis quelques semaines, chacun (sauf oublis éventuels...) vient avec son repas préparé soi-même, c'est aussi l'occasion d'autres échanges de recettes de cuisine par exemple....

2017 c'est aussi l'arrivée de nouveaux collègues parmi l'équipe de permanents de Terre Solidaire, avec le départ de Bérenger ainsi que le passage en retraite progressive de Marie-Claude. Ainsi, Elsa et Sylvain sont venus compléter l'équipe d'encadrement technique et Aurélie au secrétariat. C'est une nouvelle équipe à construire avec des compétences nouvelles, de nouvelles pratiques professionnelles à inventer, de la place à laisser. Une équipe qui saura trouver ses marques pour avancer professionnellement et travailler dans le même sens.

J'écris cette feuille de chou à l'aube de mes vacances et souhaite donc à tous un bel été et de belles vacances.

Floriane, chargée d'insertion



De magnifiques bacs à fleurs ont été réalisés par nos jardiniers

Ambroise et Aurore à la préparation des commandes

Vous connaissez vos dates de vacances... Pensez à anticiper vos demandes de report ! (trois au maximum). Elles doivent être transmises à Terre Solidaire le dimanche au plus tard : secretariat@terre-solidaire.fr ou 04 79 84 41 23. Les listes sont éditées chaque début de semaine.