



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,
En cette fin d'année, il est nécessaire, voire primordial, de faire le point sur les livraisons de paniers et leur valeur.

Ce travail de valorisation des paniers livrés chaque semaine est effectué par Claire, fidèle adhérente depuis la création de Terre Solidaire et membre du Conseil d'Administration.

Au 30/09/13, Terre Solidaire compte 37 adhérents en parts pleines et 183 adhérents en demi-parts soit un équivalent de 128 paniers parts pleines. Le plan de culture est prévu pour 140 parts. L'équilibre financier peut être atteint avec ces 140 parts pleines.

Terre Solidaire recherche donc encore des adhérents.

La part en 2013 est à 16,21 € alors que la demi-part est à 8,43 €.

Nous livrons actuellement sur 8 dépôts différents.

	Nombre de parts	Nombre de demi-parts
Planaise	14	64
St Pierre d'Albigny	1	30
Albertville	1	16
Chamoux sur Gelon	0	5
Challes les Eaux	4	29
Chapareillan	6	10
Pontcharra	8	18
La Rochette	3	11

Et pour terminer, voici un tableau récapitulatif de la valeur des paniers.

Périodes	Valeur de la part achetée 16,21 €	Ecart en %
Janvier à Mars	15,01	- 7,43 %
Avril à Juin	16,17	- 0,26 %
Juillet à Septembre	22,69	+ 39,98 %
Récapitulatif Janvier à Septembre	18,40	+ 13,52 %

Périodes	Valeur de la demi part achetée 8,43 €	Ecart en %
Janvier à Mars	6,58	- 21,96 %
Avril à Juin	8,98	+ 6,57 %
Juillet à Septembre	13,88	+ 64,69 %
Récapitulatif Janvier à Septembre	10,14	+ 20,34 %

Avant de nous retrouver la semaine prochaine, je tenais à vous quitter sur cette bonne nouvelle. Sur les 9 premiers mois de l'année 2013, les paniers que vous avez reçus sont de belles qualités et de bonnes quantités.

Véronique

Votre panier

Pour une 1/2 part

0.5 kg Pommes de terre
1 Potimarron
1 Fenouil
250 g Échalotes
150 g Mâches
1 Scarole

La Recette de la semaine

Brandade détournée au fenouil

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 bulbes de fenouil
- 2 pommes de terre moyennes
- 2 filets de cabillaud surgelés ou frais (ou colin, selon votre budget)
- laurier, thym, huile d'olive
- lait

Préparation :

Préparer un court bouillon, moitié lait moitié eau, parfumé de laurier et de thym. Saler, et faire pocher les filets de cabillaud, encore surgelés. Cuire à l'eau les pommes de terre non épluchées et le fenouil, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres Mixer ensemble grossièrement poisson, fenouil et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (il doit rester quelques morceaux). Ajouter les pommes de Terre écrasées, saler, donner quelques tours de moulin à poivre, et bien mélanger le tout.



Petit coin de la Chargée d'Insertion

Plusieurs prises de poste pour cette nouvelle quinzaine. Mardi dernier, Christian a démarré son contrat en tant que jardinier. Il était venu visiter la structure au mois de juillet avec l'École de la deuxième chance et a effectué un stage de 15 jours sur les jardins en septembre. Par la suite de ce stage très positif, il a souhaité postuler pour un contrat CUI de 6 mois. Mardi prochain, ce sont Joseph et Milène qui démarreront sur un poste de jardinier en CUI et Stéphane en contrat AVA de 4 demi-journées par semaine. Et enfin, Christiane qui commence son contrat d'aide-secrétaire en appui de Marie-Claude, en remplacement de Cécile. Bienvenue à tous.

Par ailleurs, le travail sur le projet professionnel avec les jardiniers déjà présents continue. La semaine prochaine, Rémi démarre une période d'immersion de 15 jours à Environ'alpes à Cognin pour valider un projet professionnel en espace verts.

Floriane, chargée d'insertion



Les serres sont pleines de légumes qui vous seront livrés cet hiver !



Les cardons profitent des derniers rayons de soleil ! Préparez-vous à les cuisiner le 13 ou 20/12 (dates probables de livraison)

