



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Encore une fois, l'Edito me permet de rappeler que nous avons besoin de vous pour transmettre ce message :

**Vous avez besoin de légumes, ils ont besoin de travail.
Ensemble, cultivons la solidarité.**

Depuis le début de l'année et le renouvellement, nous sommes à la recherche de nouveaux adhérents.

Si chacun d'entre vous pouvait parler de Terre Solidaire et inciter des personnes à nous rejoindre, vous contribueriez ainsi à permettre à notre association d'envisager 2014 comme une année faste.

Parce qu'une Assemblée Générale est toujours l'occasion de faire le point sur les activités de l'année et de partager un moment convivial, il est donc facile de passer à une conclusion est d'écrire qu'il faut y être.

Pour terminer, c'est l'occasion de tous vous remercier pour votre soutien sans lequel nous ne pourrions pas continuer à poursuivre le projet social si finement écrit lors de la création de Terre Solidaire.

Merci à nos financeurs, aux adhérents « consom'acteurs » ou de soutien, à toute l'équipe de permanents qui fait au quotidien un travail remarquable, aux Jardiniers en insertion, aux bénévoles toujours là quand on a besoin d'eux, à notre Conseil d'administration toujours investi et à Carmintran pour leur accueil quotidien.

C'est avec plaisir que nous nous retrouverons lors de l'Assemblée Générale. Nous vous y attendons nombreux.

Fruits de cette semaine :

Le printemps est maintenant bien présent. Vous allez donc bientôt avoir des fruits différents. Lorsqu'arrivent mars et avril, il est difficile de trouver autre chose que des pommes et des oranges. Pour donner un air de fête à votre panier, vous allez trouver un chirimoya. C'est un fruit qui a un goût de pomme-cannelle. Rodrigue complète cette information en nous signalant que la pomme-cannelle est le fruit de l'attier. A découvrir.

Véronique



chirimoya

pomme-cannelle



Votre panier

Pour 1/2 part

1 kg Mini blettes
1 kg Pommes de terre
0,4kg Céleris rave
0.25kg Oignons jaunes
1 Salade

La Recette de la semaine

Gratin de blettes au parmesan

Ingrédients (4 personnes):

8 Tranches de bacon
600 g de blettes
le jus d'un citron
100 gr de parmesan râpé
30 g de beurre-20 cl de crème liquide
1 càs de gros sel - Poivre du moulin

Préparation:

Épluchez les côtes de blettes, coupez les en tronçons puis faites les tremper dans un saladier d'eau avec la moitié du jus de citron. Blanchissez les 5 min dans une casserole d'eau bouillante avec le jus de citron restant et le gros sel. Égouttez et réservez. Chauffez à nouveau une casserole d'eau non salée. A l'ébullition, remettez les côtes de blettes et laissez cuire 30 min. Préchauffez le four à 220°C. Beurrez un plat à gratin et y déposez en couche, successivement une moitié de côtes bien égouttées, des tranches de bacon et du parmesan. Renouvelez l'opération, puis poivrez et versez la crème et terminez par des noisettes de beurre. Enfouez pour 10mn. Pour le gratiné, vous pouvez prolonger 5mn sous le grill

Publié par MARCVIP
<http://www.lesfoodies.com/marcvip>



***Rappel: Nous recherchons toujours des terres
Merci de nous aider.***



Coin de la Chargée d'Insertion

Comme je l'avais précisé lors de ma dernière contribution à la feuille de chou, cette dernière quinzaine a eu lieu, aux Triandines, l'évaluation des jardiniers sur la formation "compétences des jardiniers". Ainsi jeudi 27 mars, c'est Moïse, Nordine, Milène et Joseph qui ont rejoint l'équipe de jardiniers des Triandines et jeudi 3 avril, ce fût au tour de Julie, Elodie et Adrien. Après avoir tiré au sort une activité à effectuer (plantation, semis, préparation de commandes, désherbage, entretien d'une serre...etc) et écouté les consignes données par Charlotte la formatrice, ils se sont mis au travail en s'intégrant aux jardiniers des Triandines. Tout au long de la matinée, Charlotte passait les voir sur leur poste de travail pour leur poser quelques questions sur l'avancée du travail. Pour finir, chacun d'entre eux s'est rendu avec Charlotte dans l'atelier pour répondre à quelques questions sur les outils de travail : leur utilité ainsi que les techniques d'entretien et de nettoyage. La matinée s'est terminée par un débriefing sur les points positifs et les points éventuels à améliorer. Tous ont réussi le test d'évaluation, nous les félicitons et la remise des attestations aura lieu ultérieurement au CFPPA de la Motte Servolex.



Julie au semis direct des haricots



Adrien à la plantation du persil



Elodie à la préparation des commandes



Milène, Nordine, Moïse et Joseph au retour des Triandines

Jeudi dernier, Nordine a démarré une formation sur les gestes professionnels en entretien et la création des espaces verts. Cette formation se déroulera, au CFPPA de la Motte Servolex, sur plusieurs modules à raison d'une journée par semaine jusqu'au mois de novembre.

Par ailleurs nous souhaitons une bonne continuation à Ahmed qui a fini son contrat le 8 avril ainsi qu'à Brigitte qui n'a pas souhaité poursuivre son contrat suite à sa période d'essai. En revanche, mardi prochain nous accueillerons Raphaël et Laura pour un contrat d'insertion jusqu'au mois de décembre et Christian pour un contrat AVA de 3 mois à raison de 16 heures par semaine. Bienvenue à tous les 3.

Floriane, Chargée d'Insertion

Rappel :

Les chèques du 2^{ème} trimestre vont être mis en banque début de semaine prochaine.

