



La Feuille de Chou

Allocution de Jean Heude, vendredi 19/09/2014, pour l'anniversaire de Terre Solidaire

Chers amis, bénévoles, salariés, institutionnels, tous acteurs,

15 ans déjà (1999-2014).

Fêter un anniversaire, c'est se souvenir du passé pour prévenir un temps à venir que nous nous souhaitons meilleur.

Permettez-moi de vous proposer un parallèle audacieux et revenir à nos origines humanistes. Des hommes érudits durant le siècle qui vient de s'écouler : Darwin, Teilhard de Chardin, Monod se sont penchés sur les origines et la création de la terre, l'évolution de l'Homme, son insertion dans son environnement, l'Evolution de sa vie....etc...

Eh bien, ici, à Planaise, des hommes de bonne volonté se sont penchés sur un lopin de terre, pour créer, développer, faire évoluer, notre Terre Solidaire dans un environnement de nature et de sérénité.

Ce n'étaient pas des érudits mais des humanistes qui ont œuvré pour que des gens puissent se reconstruire dans un espace à l'écoute de la solidarité. Nous souhaitons ici les remercier car, sans eux, nous ne serions pas réunis ici ce jour.

Au premier titre, je citerai l'initiateur du projet fondateur : Alain Poncet.

Il a été entendu et compris dans sa volonté de solidarité par les quatre associations savoyardes (Les Restos du Cœur, Emmaüs, Habitat et Humanisme et Le Secours catholique) qui se sont jointes pour porter ce projet et l'appuyer auprès des divers services de Tutelle de l'Etat, représentés à ce jour par la Sasson.

Sans l'appui de ces associations et des bénévoles qui s'y investissent, Terre Solidaire n'existerait pas car il faut d'abord des hommes.

En parallèle de ces combats, nous avons réuni une première équipe de bénévoles actifs d'où sortira le 1^{er} Conseil d'Administration avec son 1^{er} président M. Jean-Claude Nicole, Maire des Molettes. Puis suivirent, Philippe Vachette, Jean-Louis Gauthier, Henri Lemoine, Francis Zentner, Michel Chassande et Josette Sibert.

Un grand merci à ces hommes engagés dans la solidarité et qui ont su ensemble tenir le cap, épauler, pousser, accompagner les salariés encadrants et les Jardiniers dans les objectifs qui, encore ce jour, animent le Jardin et l'Association de Consom'Acteurs.

Pour la petite histoire, nous souhaitons souligner ici ; un bénévolat patrimonial exceptionnel : la mise à disposition durant des années d'une cave par Maurice Novel, mais aussi la mise à disposition de terrains cultivables par Mme Trivero.

Sans ces aides, Terre Solidaire ne se serait pas développée. Ces mises à disposition démontrent, s'il en était besoin, la bonne insertion sociale tant dans le milieu agricole que social sur la commune.

Un mot pour remercier la responsable maraîchère Frédérique Bataillard qui, durant de longues années a débuté le Jardin, géré avec maîtrise, à l'écoute des Jardins de Cocagne mettant en œuvre des plans maraîchers saisonniers innovant que nos amis Rodrigue et Béranger avec sagesse ont repris pour la satisfaction de vous tous.

Alors à tous ces bénévoles engagés, à tous ces salariés responsables, tous ces Jardiniers volontaires, un grand MERCI pour tout.

A vous tous qui par votre présence nous confortez dans cette voie de solidarité MERCI et ensemble disons nous : **Bonne Route**, sachant que l'avenir que nous abordons nous demande d'appliquer une gestion de plus en plus serrée car de moins en moins soutenue par les aides des organismes de Tutelle.

MERCI à vous tous.

Jean HEUDE, Habitat et Humanisme

Merci à Jean de sa fidélité, dès la création de Terre Solidaire

Votre panier

Pour une ½ part

1 kg	Pommes de terre
0.5 kg	Tomates
0.5 kg	Haricots beurre ou
0.7 kg	Courgettes
1	Concombre
1	Chicorée frisée
1	Botte de radis

La Recette de la semaine

Tarte au thon et à la tomate

Ingrédients

Pâte feuilletée

3 à 4 tomates selon la grosseur

Une grosse boîte de thon au naturel

Moutarde, basilic ; sel et poivre

Gruyère râpé et crème épaisse.

Préparation .

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre la pâte feuilletée dans un plat à tarte et la piquer avec une fourchette

Mettre de la moutarde dans le fond

Parsemer de gruyère râpé

Couper les tomates en rondelles et les mettre en corolle.

Mettre une 1/2 cuillère à café de crème épaisse sur chaque rondelle de tomates.

Puis mettre le basilic, saler et poivrer.

Laisser cuire 30 mn et servir chaud



Terre Solidaire a fêté ses 15 ans, avec sa journée paniers au jardin, son marché et ses visites...



Les beaux légumes ont fait des heureux !



Discussion lors d'une visite du jardin...



L'assistance pendant les discours

MESSAGE POUR LES ADHERENTS DE CHALLES LES EAUX :

La ferme des Baraques a aménagé son site et créé un parking. Nous vous adressons un message par internet avec le plan de la ferme des baraques. Merci de respecter les voies d'accès et le parking.

