



La Feuille de Chou

Edito



Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Pour commencer, toute l'équipe de Terre Solidaire se joint à moi pour remercier chacun de vous pour la confiance que vous nous avez faite en continuant à manger bio et solidaire. Terre Solidaire existe pour et grâce à vous.

Je profite du moment de remerciements pour vous adresser un énorme merci pour les dons en espèces et natures. Comme nous l'expliquions dernièrement les dons en espèces profiteront aux Jardiniers. En ce qui concerne les dons en nature, vous nous avez gâtés.

Des meubles, des ordinateurs, des vêtements sont venus enrichir et réchauffer chacun d'entre nous.

Nous allons tourner la page de l'an 2014 pour aborder une nouvelle année avec l'espoir de la voir aussi belle que la précédente.

En effet, dame nature fut clémente. La conséquence est visible rapidement : les paniers furent et sont encore fort beaux (et bons).

2015 sera une année de tests mais de cela nous reparlerons plus tard.

Je me saisis de cet espace d'écriture pour une nouvelle fois remercier le conseil d'administration de Terre Solidaire.

Si dans certaines associations les administrateurs sont absents, à Terre Solidaire, les membres du CA sont présents, positifs et actifs.

Ils se réunissent tous les mois (sauf pendant les vacances d'été car ils ont besoin eux aussi de bronzer et de repos) et définissent une politique pour notre Atelier Chantier d'Insertion. Les réunions ont lieu le jeudi soir. Chacun se trouve une mission dans le cadre de ses compétences avec pour objectif de faire avancer Terre Solidaire.

Ils sont investis dans leurs missions et ils savent prendre les décisions qui conduisent l'association à naviguer dans des eaux pas toujours clémentes.

Cette année, par exemple, les administrateurs ont travaillé pour que l'équipe de permanents puissent accueillir les Jardiniers et les invités dans de jolis et fonctionnels bureaux.

L'Edito est aussi l'occasion de vous rappeler qu'en avril, lors de l'Assemblée Générale, vous pourrez vous joindre à eux. N'hésitez surtout pas à le faire savoir à Marie-Claude (04 79 84 41 23) Adhérer à Terre Solidaire, c'est décider de manger local et bio tout en permettant à une soixantaine de personnes de retrouver un emploi.

Cela peut être également la possibilité de s'investir différemment en rejoignant les administrateurs (réfléchir sur les aspects financiers, de communication, d'investissement en terme de matériel, d'arrosage..., d'organiser des marchés (marché ratatouille, marché cardons) etc etc.

Merci à chacun d'entre vous pour l'efficace collaboration.

Je termine la liste de ces remerciements sur un petit mot pour les services de Pôle Emploi, un de nos partenaires privilégiés. En effet, la nouvelle agence vient d'ouvrir. Mme VASINA, la directrice de l'agence de Montmélian, a proposé de faire dons de matériels à des associations. MERCI

L'ensemble de l'équipe souhaite à tous de très belles fêtes de fin d'année. Que 2015 vous apporte santé et bonheur.

Véronique

Votre panier

Pour une part

- 1 kg Pommes de terre
- 2 kg Courges
- 1 kg Choux raves
- 3 kg Cardons
- 500 g Ail
- 1 Salade

La Recette de la semaine Les cardons à la crème

Pour 4 personnes

- 3 kg de cardon
- citron
- farine
- 100 g de beurre
- 200 g de crème fraîche
- sel et poivre du moulin

Comme ce légume perd beaucoup de son poids à la cuisson, il faut compter trois kilos de cardon pour obtenir un kilo de côtes comestibles.

Frottez les côtes coupées en morceaux avec un citron pour qu'elles ne noircissent pas, et jetez-les dans une bassine d'eau. Dans une marmite, amenez à ébullition un litre d'eau salée et citronnée, après y avoir ajouté deux cuillères à soupe de farine (faire un blanc). Mettez les cardons dans la marmite, puis ajoutez un bon morceau de beurre et faites cuire deux heures, à feu modéré, marmite couverte. Préparez un roux avec le beurre et la farine et mouillez avec du vin blanc pour faire une sauce un peu liquide. Bien égouttez les cardons. Faire chauffer le beurre dans une cocotte. Ajoutez les cardons, mélangez bien, salez et poivrez. Au moment de servir, mouillez avec la crème fraîche, portez à ébullition et faire réduire de moitié.

Rectifiez à nouveau l'assaisonnement, dressez dans un plat de service et servez très chaud.



Toute l'équipe de Terre Solidaire vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année.

C'est avec plaisir que nous vous retrouverons le 09 Janvier 2015.



Coin de la chargée d'insertion

Cette fin d'année est rythmée par les bilans, des bilans quantitatifs et qualitatifs à remplir ou écrire mais aussi et surtout des bilans de fin de formation. Tout d'abord, celui concernant les Savoirs de Base organisé par Aider à Chambéry : souvenez-vous 3 jardiniers de Terre Solidaire suivent, chaque semaine, avec assiduité et intérêt, 1/2 journée de remise à niveau en français (apprentissage de la langue, prononciation, mathématique, préparation à des concours...),

adaptée à chacun en fonction des ses acquis, de ses souhaits et de son projet professionnel. Ainsi le bilan est l'occasion de faire le point sur la situation, et de définir des nouveaux objectifs pour l'année prochaine.

Jeudi 18 décembre, a eu lieu, le bilan de fin de la formation "1er gestes professionnels d'un ouvrier en Espaces verts" au CFPPA de la Motte Servolex, formation à laquelle a participé Jean-Michel (pour les 2 derniers modules). Ce dernier a pu recevoir une attestation de compétences, c'est une première étape dans son projet professionnel.

Décembre fût aussi le mois des renouvellements de contrats de travail pour les jardiniers. Plusieurs ont choisi de poursuivre leur parcours d'insertion à Terre Solidaire tandis que d'autres, ayant des projets, ne l'ont pas souhaité; nous adressons tous nos vœux de bonne continuation et de la réussite à Jean-Christophe, Yasmina, Sylvain, Wilfrid et Kévin.

Pour terminer, je vous souhaite à tous de bonnes fêtes de Noël et vous donne rendez-vous l'année prochaine pour une nouvelle année ensemble.

Floriane, Chargée d'insertion

