



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Un sujet jamais abordé dans un édito (de Terre Solidaire).

Et pourtant, il est d'importance. Pas tant pour les plus anciens d'entre nous (quoi que !) mais vraiment il revêt un caractère prioritaire pour les plus jeunes.

Le permis de conduire.

Comment un petit bout de papier rose peut-il avoir autant d'influence ?

Avant de représenter la liberté, il peut être avant tout synonyme d'emploi ? En effet, dans certaines contrées reculées de Savoie, il n'y a pas (ou peu) de moyens de transport en commun. La voiture devient alors un des seuls modes de déplacement pour aller travailler. Mais, ce n'est pas rien.

Aujourd'hui, un permis coûte environ 1500 € (tranche basse). C'est cher. Très cher. A 18 ans, il est difficile de faire des économies et sortir une somme aussi importante peut être une véritable gageure. Cependant, le permis étant souvent une des conditions pour trouver un emploi, il est alors indispensable de trouver des moyens de financement.

Il en existe.... Le permis à un euro par jour, des associations comme mobil'emploi, des aides de la Mission Locale, de Pôle Emploi, du Conseil Départemental....

Certes, néanmoins, le seul frein n'est pas l'argent. Il y en a un autre tout aussi puissant : l'apprentissage. Le code représente souvent, à lui seul, un véritable challenge. Il serait facile de dire « les jeunes sortent de l'école, ils ont l'entraînement pour apprendre ». Or, le code est compliqué. Je vous engage tous à essayer de faire un test du code. Vous aurez peut-être la désagréable surprise de vous rendre compte que vous êtes bien éloignés des 5 fautes.... Bien bien éloignés même.

Une des tâches de Floriane est d'aider les salariés de Terre Solidaire, lorsqu'ils sont prêts, à aller vers le permis de conduire. Une action de formation est mise en place pour préparer le code. C'est vraiment une aide importante. Elle n'est pas suffisante en soi. Il faut du travail personnel et récurrent pour obtenir le code.

Et ensuite vient la conduite. 20 heures est un minimum mais ce n'est jamais assez.

Les auto-écoles ont tout intérêt à donner un maximum d'heures mais il ne s'agit pas toujours de cela. Il faut souvent plus d'heures tout simplement pour maîtriser un véhicule.

L'action de Floriane est de motiver, d'aider les salariés à garder le rythme de l'apprentissage et surtout à les aider à ne pas baisser les bras.

Et, notre Chargée d'Insertion Professionnelle fait cela très bien.

Donnons un exemple.

La semaine dernière, Simonne, maîtresse de maison de Carmintran, nous a appris que Maria a obtenu le précieux sésame.

Floriane vous en a parlé plus précisément. Elle a su mettre en valeur la ténacité de Maria.

Ce que j'avais envie de mettre en exergue c'est le dévouement de Simonne et Marie-Claude qui ont entouré Maria et aussi, et peut-être avant tout, le grand professionnalisme de Floriane.

Le code et la conduite permettent l'acquisition du permis. Ensuite, vient la voiture. Et, là, c'est une autre histoire.

Je vous souhaite à tous une très agréable semaine.

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un grand panier

- 1 kg Pommes de terre
- 3 kg Tomates
- 1 kg Courgettes
- 1 kg Haricots beurre
- 1 kg Haricots coco
- 1.2 kg Aubergines
- 2 Poivrons
- 1 Concombre

La Recette de la semaine

Gratin de pommes de terre et tomates

Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 300g de pommes de terre
- 300g d'oignons
- 600g de tomates
- 5 gousses d'ail
- romarin, marjolaine et thym
- huile d'olive
- 1dl de bouillon
- 1dl de vin blanc

sel & poivre du moulin

Prép : 20 min Cuisson : 55 min

Préparation

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.

Les réserver dans de l'eau froide.

Couper les tomates dans la largeur en rondelles.

Couper les oignons en rondelles.

Ecraser l'ail, mélanger avec le romarin, la marjolaine, le thym et l'huile d'olive, saler, poivrer.

Dans le plat à gratin disposer les pommes de terre, répartir la moitié de la sauce à l'ail.

Disposer les oignons puis les tomates et répartir le reste de sauce.

Verser le vin et le bouillon.

Couvrir avec une feuille d'aluminium.

Mettre au four à 180° C pendant 35 minutes à couvert puis 20 minutes sans la feuille d'aluminium.



Prévisions légumes semaine prochaine

oignons
blettes



Information concernant le dépôt de Pontcharra :

Une nouvelle disposition sera mise en place à compter du 30 septembre 2016, au magasin la Vie Claire. Les paniers de Terre Solidaire seront déposés à l'entrée du magasin, à droite. Nous en profitons pour remercier tous les dépôts pour le lieu qu'ils mettent gracieusement à notre disposition.

Coin des Maraîchers

Pluie, baisse des températures, voici quelques ingrédients pour faire retomber la pression à terre solidaire. Si vous ajoutez à cela, la fin de la récolte des pommes de terre, le gros de la saison 2016 est maintenant derrière nous !

Les dernières conditions météorologiques que nous avons connues (chaleur et sécheresse) ont favorisé les cultures estivales conduites sous serre. La tomate par exemple, qui a continué de mûrir en quantité ces dernières semaines.

En revanche, les cardons se sont eux peu développés en cette fin d'été. En effet même irrigué le cardon bloque sa croissance en condition trop chaude. Avec la baisse des températures nous espérons qu'il reprenne son développement et rattrape son retard.

Les derniers jours écoulés à terre solidaire, sont rythmés par :

- la récolte des différents haricots cultivés,
- la préparation de l'automne avec la plantation des dernières planches en plein champ, composées d'épinards, de salades, et de radis
- le nettoyage des parcelles récoltées en vue du semis d'un engrais vert qui sera du seigle cette année.

Cette céréale nous permet des semis plus tardifs à l'automne, elle nous permettra donc de couvrir un maximum de nos surfaces cet hiver.

Bérenger, encadrant maraîcher



Pierre-Louis, Philippe et Franck trient les pommes de terre, afin de confectionner les filets de 25 kg, que nos adhérents ont commandés.

Sunil, Flora, Emmanuel préparent les sacs de haricots

Filets de pommes de terre

L'opération vente de filets de pommes de terre est reconduite pour une semaine.

Des filets de 25 kg vous sont proposés au prix de 40 € l'unité.

Vous pouvez faire une réservation auprès du secrétariat et venir les chercher à Planaise, vendredi 30/09/2016, entre 13 h et 17 h



AUVERGNE - Rhône-Alpes

