



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

La DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) effectue régulièrement des contrôles sur différents critères dans les exploitations agricoles.

A Terre Solidaire, nous avons aussi des contrôles plusieurs fois par an. Ils sont réalisés par l'organisme ECOCERT, organisme certificateur de l'agriculture biologique.

Suite à des contrôles de la DRAAF dans des Jardins, le Réseau Cocagne nous a récemment informés que nous avons pour obligation de faire figurer dans la feuille de chou une notion importante.

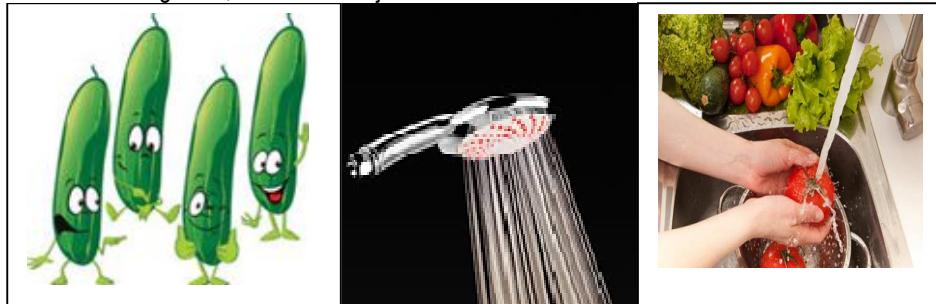
Vous lirez désormais, toutes les semaines, une information que nous trouvons tellement naturelle que nous ne pensions pas qu'elle devait être notifiée.

Lorsque vous recevez votre panier de légumes, vous avez le plaisir de découvrir ce que les Jardiniers et les encadrants maraîchers ont préparé. Vous imaginez les recettes que vous allez concocter. Et une envie irrésistible de passer derrière les fourneaux vous envahit. Une fois votre recette sélectionnée, que faites-vous ?

Vous lavez vos légumes et commencez vos préparations. Une délicieuse odeur se répand dans la cuisine excitant vos narines. Votre cerveau alerte votre estomac et soudain tout le monde autour de vous a faim.

L'information que vous retrouverez maintenant chaque semaine est qu'il est fortement conseillé, recommandé... **de laver vos légumes. De les laver à l'eau potable du robinet.** Même s'ils ont déjà connu la douche à Terre Solidaire, n'hésitez pas à les nettoyer de nouveau.

Nous n'avons aucun doute. Cette pratique est déjà la votre. Néanmoins, puisque cette mention est obligatoire, nous allons l'ajouter à la feuille de chou.



A la douche !.....

Et pour terminer sur une note humoristique.... Il existe des savons aux légumes (en voici un à la carotte).



Qui faut-il laver ? Les légumes ou ceux qui mangent les légumes ??? Les deux peut-être !!!

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un grand panier

2 kg Pommes de terre

2 kg Courges musquée

1 kg Radis noirs

0.5 kg Ail

2 Céleris raves

1 Salade

1 Bouquet de persil

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

La Recette de la semaine

Soupe de Céleri et Radis Noirs

Préparation : 10 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1 céleri
- 4 radis noirs
- 3 pommes de terre
- lait de coco ou crème liquide légère
- cube de bouillon de légumes

Préparation :

Faire chauffer de l'eau dans une marmite avec un cube de bouillon de légumes.

Eplucher le céleri (à l'aide d'un couteau) et le couper en gros cubes. Avec un économe, éplucher les radis noirs et les couper en cubes à peu près de la même taille que le céleri. Enfin éplucher et couper de la même façon les pommes de terre.

Mettre tout à chauffer dans une marmite. Laisser cuire une vingtaine de minutes (vérifier que les légumes sont cuits à l'aide d'un couteau).

Ensuite quand c'est cuit, arrêter le feu et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Rajouter le lait de coco ou la crème liquide, bien remuer et déguster bien chaud!



Prévisions légumes semaine prochaine

Cardons
Echalotes
Pommes de terre



Coin de la Chargée d'Insertion

Plusieurs semaines ont passé depuis ma dernière contribution à la feuille de chou. Tout d'abord, nous avons accueilli Hamida, Renaud et Yassar qui sont les 3 derniers embauchés de 2016. Nous leur souhaitons la bienvenue à tous les trois.

Félicitations à Adrian, Laurent et Pierre-Louis qui ont réussi leur CACES I, III et V et validé leur habilitation électrique lors de la formation de 70 heures de préparation de commande et gestion des stocks, qu'ils ont suivi à l'AFTRAL. Elodie est également en formation actuellement sur le code de la route, formation financée et organisée par l'USIE 73 (collectif des Structures d'insertion de la Savoie).

Par ailleurs plusieurs séances de formation ont eu lieu sur la Préprofessionnalisation d'Ouvriers Polyvalents agricoles des jardins de Cocagne de Rhône-Alpes (POPA-RA). Des séances sur la santé et l'alimentation avec la dégustation de pains issus de l'agriculture biologique du magasin Mont'Bio à Montmélian, une sensibilisation au tri de déchets par le Sibrecsa, des interventions sur le fonctionnement général des jardins du Réseau de Cocagne, sur la prévention des risques professionnels... Un programme riche et varié auquel les jardiniers ont bien participé et des sujets qu'ils se sont appropriés. Bravo à eux et merci également à mes collègues permanents qui ont assuré certaines interventions, ainsi qu'à tous les intervenants extérieurs.

Plusieurs personnes sont parties en stage le mois dernier : Flora au magasin Mont'bio à Montmélian, Adrian et Laurent à la ferme lombricole à Montmélian, Sunil à Monoprix à Chambéry et enfin Adrian à la plateforme « la Bio d'Ici » à Chambéry. Merci à tous les employeurs partenaires qui accueillent des stagiaires de Terre Solidaire, leurs retours objectifs et professionnels sur une activité professionnelle autre que le maraichage sont très instructifs et indispensables pour l'accompagnement socioprofessionnel.

La fin de l'année approche, c'est le temps des bilans tant quantitatifs que qualitatifs. En 2016 Terre Solidaire a accueilli au total 49 salariés (17 femmes et 32 hommes) dont la moyenne d'âge est de 39.5 ans. Parmi eux, 22 ont été embauchés en 2015 et 27 en 2016.

Ce sera ma dernière participation à la feuille de chou pour 2016, aussi j'en profite pour vous souhaiter à tous, chers adhérents, de bonnes fêtes de fin d'année.

Floriane, chargée d'insertion

Formation santé et alimentation : un groupe intéressé et les produits bios à déguster !





La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

La DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) effectue régulièrement des contrôles sur différents critères dans les exploitations agricoles.

A Terre Solidaire, nous avons aussi des contrôles plusieurs fois par an. Ils sont réalisés par l'organisme ECOCERT, organisme certificateur de l'agriculture biologique.

Suite à des contrôles de la DRAAF dans des Jardins, le Réseau Cocagne nous a récemment informés que nous avons pour obligation de faire figurer dans la feuille de chou une notion importante.

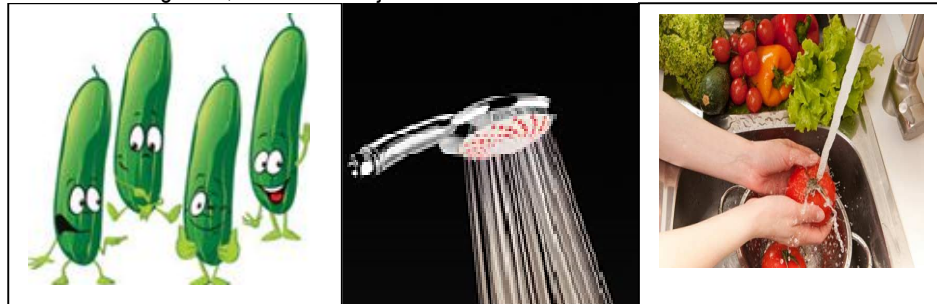
Vous lirez désormais, toutes les semaines, une information que nous trouvons tellement naturelle que nous ne pensions pas qu'elle devait être notifiée.

Lorsque vous recevez votre panier de légumes, vous avez le plaisir de découvrir ce que les Jardiniers et les encadrants maraîchers ont préparé. Vous imaginez les recettes que vous allez concocter. Et une envie irrésistible de passer derrière les fourneaux vous envahit. Une fois votre recette sélectionnée, que faites-vous ?

Vous lavez vos légumes et commencez vos préparations. Une délicieuse odeur se répand dans la cuisine excitant vos narines. Votre cerveau alerte votre estomac et soudain tout le monde autour de vous a faim.

L'information que vous retrouverez maintenant chaque semaine est qu'il est fortement conseillé, recommandé... **de laver vos légumes. De les laver à l'eau potable du robinet.** Même s'ils ont déjà connu la douche à Terre Solidaire, n'hésitez pas à les nettoyer de nouveau.

Nous n'avons aucun doute. Cette pratique est déjà la votre. Néanmoins, puisque cette mention est obligatoire, nous allons l'ajouter à la feuille de chou.



A la douche !.....

Et pour terminer sur une note humoristique.... Il existe des savons aux légumes (en voici un à la carotte).



Qui faut-il laver ? Les légumes ou ceux qui mangent les légumes ??? Les deux peut-être !!!

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un grand panier

2 kg Pommes de terre

2 kg Courges musquée

1 kg Radis noirs

0.5 kg Ail

2 Céleris raves

1 Salade

1 Bouquet de persil

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

La Recette de la semaine

Soupe de Céleri et Radis Noirs

Préparation : 10 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1 céleri
- 4 radis noirs
- 3 pommes de terre
- lait de coco ou crème liquide légère
- cube de bouillon de légumes

Préparation :

Faire chauffer de l'eau dans une marmite avec un cube de bouillon de légumes.

Eplucher le céleri (à l'aide d'un couteau) et le couper en gros cubes. Avec un économe, éplucher les radis noirs et les couper en cubes à peu près de la même taille que le céleri. Enfin éplucher et couper de la même façon les pommes de terre.

Mettre tout à chauffer dans une marmite. Laisser cuire une vingtaine de minutes (vérifier que les légumes sont cuits à l'aide d'un couteau).

Ensuite quand c'est cuit, arrêter le feu et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Rajouter le lait de coco ou la crème liquide, bien remuer et déguster bien chaud!



Prévisions légumes semaine prochaine

Cardons
Echalotes
Pommes de terre



Coin de la Chargée d'Insertion

Plusieurs semaines ont passé depuis ma dernière contribution à la feuille de chou. Tout d'abord, nous avons accueilli Hamida, Renaud et Yassar qui sont les 3 derniers embauchés de 2016. Nous leur souhaitons la bienvenue à tous les trois.

Félicitations à Adrian, Laurent et Pierre-Louis qui ont réussi leur CACES I, III et V et validé leur habilitation électrique lors de la formation de 70 heures de préparation de commande et gestion des stocks, qu'ils ont suivi à l'AFTRAL. Elodie est également en formation actuellement sur le code de la route, formation financée et organisée par l'USIE 73 (collectif des Structures d'insertion de la Savoie).

Par ailleurs plusieurs séances de formation ont eu lieu sur la Préprofessionnalisation d'Ouvriers Polyvalents agricoles des jardins de Cocagne de Rhône-Alpes (POPA-RA). Des séances sur la santé et l'alimentation avec la dégustation de pains issus de l'agriculture biologique du magasin Mont'Bio à Montmélian, une sensibilisation au tri de déchets par le Sibrecsa, des interventions sur le fonctionnement général des jardins du Réseau de Cocagne, sur la prévention des risques professionnels... Un programme riche et varié auquel les jardiniers ont bien participé et des sujets qu'ils se sont appropriés. Bravo à eux et merci également à mes collègues permanents qui ont assuré certaines interventions, ainsi qu'à tous les intervenants extérieurs.

Plusieurs personnes sont parties en stage le mois dernier : Flora au magasin Mont'bio à Montmélian, Adrian et Laurent à la ferme lombricole à Montmélian, Sunil à Monoprix à Chambéry et enfin Adrian à la plateforme « la Bio d'Ici » à Chambéry. Merci à tous les employeurs partenaires qui accueillent des stagiaires de Terre Solidaire, leurs retours objectifs et professionnels sur une activité professionnelle autre que le maraichage sont très instructifs et indispensables pour l'accompagnement socioprofessionnel.

La fin de l'année approche, c'est le temps des bilans tant quantitatifs que qualitatifs. En 2016 Terre Solidaire a accueilli au total 49 salariés (17 femmes et 32 hommes) dont la moyenne d'âge est de 39.5 ans. Parmi eux, 22 ont été embauchés en 2015 et 27 en 2016.

Ce sera ma dernière participation à la feuille de chou pour 2016, aussi j'en profite pour vous souhaiter à tous, chers adhérents, de bonnes fêtes de fin d'année.

Floriane, chargée d'insertion

Formation santé et alimentation : un groupe intéressé et les produits bios à déguster !



AUVERGNE – Rhône-Alpes





La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

La DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) effectue régulièrement des contrôles sur différents critères dans les exploitations agricoles.

A Terre Solidaire, nous avons aussi des contrôles plusieurs fois par an. Ils sont réalisés par l'organisme ECOCERT, organisme certificateur de l'agriculture biologique.

Suite à des contrôles de la DRAAF dans des Jardins, le Réseau Cocagne nous a récemment informés que nous avons pour obligation de faire figurer dans la feuille de chou une notion importante.

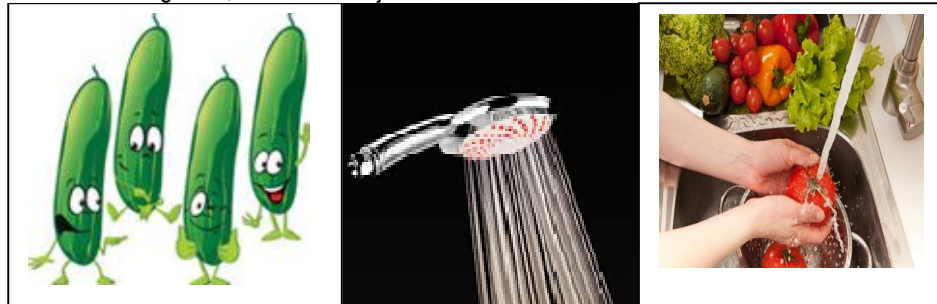
Vous lirez désormais, toutes les semaines, une information que nous trouvons tellement naturelle que nous ne pensions pas qu'elle devait être notifiée.

Lorsque vous recevez votre panier de légumes, vous avez le plaisir de découvrir ce que les Jardiniers et les encadrants maraîchers ont préparé. Vous imaginez les recettes que vous allez concocter. Et une envie irrésistible de passer derrière les fourneaux vous envahit. Une fois votre recette sélectionnée, que faites-vous ?

Vous lavez vos légumes et commencez vos préparations. Une délicieuse odeur se répand dans la cuisine excitant vos narines. Votre cerveau alerte votre estomac et soudain tout le monde autour de vous a faim.

L'information que vous retrouverez maintenant chaque semaine est qu'il est fortement conseillé, recommandé... **de laver vos légumes. De les laver à l'eau potable du robinet.** Même s'ils ont déjà connu la douche à Terre Solidaire, n'hésitez pas à les nettoyer de nouveau.

Nous n'avons aucun doute. Cette pratique est déjà la votre. Néanmoins, puisque cette mention est obligatoire, nous allons l'ajouter à la feuille de chou.



A la douche !.....

Et pour terminer sur une note humoristique.... Il existe des savons aux légumes (en voici un à la carotte).



Qui faut-il laver ? Les légumes ou ceux qui mangent les légumes ??? Les deux peut-être !!!

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un grand panier

2 kg Pommes de terre

2 kg Courges musquée

1 kg Radis noirs

0.5 kg Ail

2 Céleris raves

1 Salade

1 Bouquet de persil

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

La Recette de la semaine

Soupe de Céleri et Radis Noirs

Préparation : 10 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1 céleri
- 4 radis noirs
- 3 pommes de terre
- lait de coco ou crème liquide légère
- cube de bouillon de légumes

Préparation :

Faire chauffer de l'eau dans une marmite avec un cube de bouillon de légumes.

Eplucher le céleri (à l'aide d'un couteau) et le couper en gros cubes. Avec un économe, éplucher les radis noirs et les couper en cubes à peu près de la même taille que le céleri. Enfin éplucher et couper de la même façon les pommes de terre.

Mettre tout à chauffer dans une marmite. Laisser cuire une vingtaine de minutes (vérifier que les légumes sont cuits à l'aide d'un couteau).

Ensuite quand c'est cuit, arrêter le feu et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Rajouter le lait de coco ou la crème liquide, bien remuer et déguster bien chaud!



Prévisions légumes semaine prochaine

Cardons
Echalotes
Pommes de terre



Coin de la Chargée d'Insertion

Plusieurs semaines ont passé depuis ma dernière contribution à la feuille de chou. Tout d'abord, nous avons accueilli Hamida, Renaud et Yassar qui sont les 3 derniers embauchés de 2016. Nous leur souhaitons la bienvenue à tous les trois.

Félicitations à Adrian, Laurent et Pierre-Louis qui ont réussi leur CACES I, III et V et validé leur habilitation électrique lors de la formation de 70 heures de préparation de commande et gestion des stocks, qu'ils ont suivi à l'AFTRAL. Elodie est également en formation actuellement sur le code de la route, formation financée et organisée par l'USIE 73 (collectif des Structures d'insertion de la Savoie).

Par ailleurs plusieurs séances de formation ont eu lieu sur la Préprofessionnalisation d'Ouvriers Polyvalents agricoles des jardins de Cocagne de Rhône-Alpes (POPA-RA). Des séances sur la santé et l'alimentation avec la dégustation de pains issus de l'agriculture biologique du magasin Mont'Bio à Montmélian, une sensibilisation au tri de déchets par le Sibrecsa, des interventions sur le fonctionnement général des jardins du Réseau de Cocagne, sur la prévention des risques professionnels... Un programme riche et varié auquel les jardiniers ont bien participé et des sujets qu'ils se sont appropriés. Bravo à eux et merci également à mes collègues permanents qui ont assuré certaines interventions, ainsi qu'à tous les intervenants extérieurs.

Plusieurs personnes sont parties en stage le mois dernier : Flora au magasin Mont'bio à Montmélian, Adrian et Laurent à la ferme lombricole à Montmélian, Sunil à Monoprix à Chambéry et enfin Adrian à la plateforme « la Bio d'Ici » à Chambéry. Merci à tous les employeurs partenaires qui accueillent des stagiaires de Terre Solidaire, leurs retours objectifs et professionnels sur une activité professionnelle autre que le maraichage sont très instructifs et indispensables pour l'accompagnement socioprofessionnel.

La fin de l'année approche, c'est le temps des bilans tant quantitatifs que qualitatifs. En 2016 Terre Solidaire a accueilli au total 49 salariés (17 femmes et 32 hommes) dont la moyenne d'âge est de 39.5 ans. Parmi eux, 22 ont été embauchés en 2015 et 27 en 2016.

Ce sera ma dernière participation à la feuille de chou pour 2016, aussi j'en profite pour vous souhaiter à tous, chers adhérents, de bonnes fêtes de fin d'année.

Floriane, chargée d'insertion

Formation santé et alimentation : un groupe intéressé et les produits bios à déguster !



AUVERGNE – Rhône-Alpes

