



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Un édito particulier : il va me permettre de faire le point sur l'enquête lancée la semaine dernière concernant la dématérialisation ou non de la feuille de chou.

Pour être plus précise, il s'agit de vous envoyer un mail avec un lien. En cliquant sur le lien, la feuille de chou apparaîtra.

Nous avons reçu de nombreuses réponses. Vous êtes majoritairement pour la dématérialisation de la feuille de chou. Cependant, un 1/10 des réponses montre que certains adhérents préfèrent vraiment la version papier. Nous tiendrons compte, bien entendu, des remarques que vous avez pris le temps de nous envoyer.

Je tiens à vous remercier d'avoir participé à ce sondage.

Un autre sujet important : VOUS.

Sans adhérent, Terre Solidaire n'existe pas. Nous avons besoin de vous.

Terre Solidaire a terminé l'année avec 238 adhérents. Lors du renouvellement du 1^{er} Janvier 2017, 40 personnes nous ont quittés alors que 27 familles sont venues nous rejoindre. Bienvenue à vous.

Sur les 27 nouveaux adhérents, 15 ont connu Terre Solidaire via le parrainage. C'est une belle formule. Cela fait maintenant 2 saisons qu'elle fonctionne, elle porte ses fruits (légumes ?).

Alors, rappelons le principe et surtout n'hésitez pas. Parlez de Terre Solidaire, de cette association avec de si belles valeurs.

Lorsque vous parrainez un nouvel adhérent, vous recevrez au cours de l'année deux paniers de légumes.

Nous tenons à votre disposition des plaquettes, des documents d'inscription pour que vous puissiez en parler autour de vous.

Il n'y a pas de liste d'attente. Dès qu'un, une de vos ami(e)s a le désir de rejoindre Terre Solidaire, il le peut. Pas besoin d'attendre des semaines, des mois.

N'hésitez plus. Terre Solidaire, c'est manger des légumes bio produit localement. Mais pas que ! C'est aussi participer à la mise en place de contrats de travail pour des personnes fragilisées. Signer un contrat de travail, ça peut changer la vie. C'est aussi cela que représente votre adhésion.

Alors, au nom du Conseil d'Administration et de toute l'équipe : MERCI.

Nous comptons sur vous.

Véronique, Directrice

Votre panier

Pour un panier

1 kg Pommes de terre

0.8 kg Epinards

0.5 kg Betteraves rouges

0.2 kg Echalotes

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

La Recette de la semaine

Flan aux épinards

Pour 4 pers.

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 à 30 min

1kg épinards

40gr beurre

20cl crème fraîche

3 œufs

Sel et poivre du moulin

Retirer les plus grosses nervures des épinards et déchiqueter les plus grandes feuilles. Laver les 2 ou 3 fois puis égoutter-les bien.

Faire fondre le beurre avec 10 cl d'eau dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter les épinards et faire cuire en remuant sans cesse jusqu'à ce que les feuilles s'affaissent.

Poursuivre la cuisson à feu vif pendant quelques minutes pour que l'eau de végétation s'évapore.

Préchauffer le four th 6 (180°C), placer la lèche-frite à mi-hauteur et la remplir d'eau chaude. Beurrer largement 8 petits ramequins.

Verser la crème dans un saladier, ajouter les œufs et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène. Saler et poivrer.

Mettre les épinards dans le bol d'un mixer et broyer pour obtenir un hachis assez grossier. Incorporer cette purée à la préparation précédente, saler, poivrer et mélanger bien.

Répartir cette préparation dans les moules et placer ceux-ci dans la lèche-frite. Faire cuire au bain-marie pendant 25 à 30 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau piquée dans un flan ressorte sèche. Démouler en retournant les moules ou servir directement dans les petits ramequins.



Prévisions légumes semaine prochaine

Pommes de terre
Carottes
Courge



Coin des Maraîchers

Le changement c'est maintenant. Voici quelques mots qui résument les mois, l'année à venir.

En effet le 31 janvier 2017, je quitterai ma fonction d'encadrant maraîcher au sein de Terre Solidaire.

Arrivé dans la structure le 9 septembre 2013, je peux dire aujourd'hui que j'en retire une expérience que je qualifierai d'extrêmement enrichissante, qui va me permettre de poursuivre et d'avancer sereinement dans mon cheminement professionnel.

Pour cela je remercie l'équipe de permanents ainsi que le conseil d'administration de m'avoir donné la chance d'occuper ce poste au sein de la structure, malgré le manque d'expérience et mon jeune âge à l'époque, eh oui 3 ans sont passés... !

Bien entouré par Floriane, Marie-Claude, Véronique et plus particulièrement Rodrigue, qui a su me transmettre la passion qu'il voue pour son métier, j'ai pu pleinement m'épanouir dans ma fonction.

Je tiens à vous remercier, chaque adhérent consommateur que vous êtes. Au long de ces trois années j'ai pris plaisir à participer à l'élaboration de chaque panier livré. Merci également pour vos remarques qui nous ont fait progresser et continueront de faire progresser Terre Solidaire. Merci encore pour vos messages d'encouragements et de remerciements qui nous font toujours plaisir surtout en période d'activité intense!

Pour terminer ma dernière contribution à la feuille de chou, je voudrais remercier l'ensemble des salariés polyvalents que j'ai pu côtoyer quotidiennement. Ensemble nous avons produit quelques tonnes de légumes, fait du tirage de bois sur quelques centaines d'hectares, confectionné des milliers de paniers, tout cela avec plus ou moins de facilité, avec des conditions climatiques plus ou moins clémentes mais à chaque fois, nous avons pu tenir et honorer nos engagements. Félicitations et merci à vous !

Bérenger, encadrant maraîcher



Bonjour, je suis Elsa, la nouvelle encadrante en maraîchage. La neige a précédé de peu mon arrivée au jardin et en Savoie.

Voilà quelques années déjà que je me suis passionnée pour le maraîchage, que j'ai pratiqué en Dordogne tout d'abord puis dans la Plaine de la Bièvre ensuite.

C'est avec grand plaisir que je rejoins l'équipe de Terre Solidaire.

Elsa, encadrante maraîchère

Information :

Les sacs cabas nominatifs seront mis en service début février, pour les nouveaux adhérents paniers extérieurs au dépôt de Planaise.