



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Cette semaine, nous allons parler de deux jolis partenariats.

Terre Solidaire a eu l'extrême chance de travailler avec les Restos du Cœur pendant des années. Ce partenariat a existé grâce la présence du Centre d'Hébergement de Carmintran.

Chaque jour, des années durant, à 10 heures et à midi, les salariés ont eu le droit à des pauses réparatrices et des repas préparés. Chaque jour, les salariés ont été chouchoutés par des personnes hébergées toujours bien coachées par Simonne et Christelle, sous la direction de Myriam.

Les Restos du Cœur ont fourni pendant toutes ces années des aliments pour nourrir les salariés.

MERCI.

Avec la fermeture annoncée du Centre d'Hébergement, le partenariat avec les Restos du Cœur a pris fin.

Nous n'aurons jamais assez de mots pour les remercier. C'est un véritable déchirement que d'arrêter une telle collaboration.

Pour rappel, c'est le Centre d'Hébergement Carmintran, établissement géré par la Sasson, qui quitte les locaux de Planaise. Terre Solidaire, le chantier d'insertion Jardin de Cocagne, quant à lui, continue son activité.

Nous avons eu de nombreuses questions de personnes inquiètes et nous nous permettons cette simple précision : votre association Terre Solidaire continue à occuper le bel établissement sis à Carmintran ainsi que les terrains autour pour produire vos légumes. La maison et les terrains sont mis à disposition par Habitat et Humanisme.

Nous avons habitué les salariés à avoir une pause avec de quoi se restaurer et l'équipe de salariés permanents et les administrateurs ont souhaité faire perdurer cette pratique si importante.

Lorsqu'une personne travaille la terre, elle se lève très tôt le matin pour effectuer des travaux physiques. Le corps a besoin d'énergie pour cela. Le moment de la pause de 10 H est un havre de paix et de douceur avec ce qui est proposé sur la table.

La Banque Alimentaire a accepté de prendre le relais des Restos du Cœur.

Caroline passe les commandes le vendredi. Le lundi suivant, elle part avec Alessio pour Chambéry. Ils vont à la Banque Alimentaire pour récupérer la commande.

La Banque Alimentaire est une fourmilière. Les Bénévoles récupèrent les invendus des magasins, des boulangeries... gèrent les stocks, préparent les colis, les commandes. Chacun a un rôle défini. La Banque Alimentaire a créé des procédures rigoureuses et fonctionne avec des rouages bien huilés. C'est impressionnant.

Votre panier

Pour un panier

1.1 kg	Tomates
1.3 kg	Courgettes
0.8 kg	Carottes
0.4 kg	Ail
3	Poivrons
1	Concombre

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

La Recette de la semaine

Mijoté de légumes au cumin

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

3 carottes

1 poivron

1 courgette pas trop grosse

5 tomates

2 cuillères à café de persil

2 cuillères à café de basilic

1 cuillère à café de cumin en poudre

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

sel

poivre

Epluchez les carottes et coupez-les en petits cubes.

Épépinez le poivron et coupez-le en petits cubes.

Epluchez la courgette 1cm sur 2 et coupez-la en cubes.

Pelez et coupez les tomates en gros cubes (en quarts puis en trois).

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse ou une cocotte et faites-y revenir les légumes (sauf les tomates) à feu moyen environ 10 minutes.

Ajoutez les tomates, un petit filet d'eau, le persil, le basilic, le cumin, le sel et le poivre.

Mélangez délicatement et laissez mijoter à couvert en remuant de temps en temps pendant environ 20 minutes.

Goûtez, rectifiez l'assaisonnement. Les légumes sont moelleux ? alors c'est prêt !



Prévisions légumes semaine prochaine

Courgettes
Aubergines
Tomates



Lorsqu'Alessio et Caroline sont de retour, c'est ensuite le tour de Carole aidée par Caroline de faire le tri de la livraison. Elle gère alors les denrées sèches et tout ce qui va en chambre froide. Elle classe en fonction des dates et des types de produits.

Chaque matin, Carole prépare la pause en mettant sur la table de quoi éveiller l'appétit des salariés. Des fruits (elle confectionne parfois une salade de fruits avec les fruits reçus de la Banque Alimentaire), des yaourts, des viennoiseries, du fromage, de la charcuterie, du chocolat, le tout étant accompagné de thé, café, lait au choix de chacun.

C'est une extraordinaire richesse que cette pause de 10 H.

Sans la Banque Alimentaire, nous aurions été dans l'obligation d'arrêter ce service pour les salariés.

Toutes les choses qui vont sans dire vont mieux en les disant.

Il est évident que ce service est totalement gratuit.

Plus fort encore.

La Banque Alimentaire fournit en quantité Terre Solidaire. Nous avons négocié une pratique généreuse avec la Banque Alimentaire. En effet, après chaque pause, tout ce qui n'a pas été consommé est emballé par Carole et mis à disposition pour les salariés. Ils peuvent ainsi repartir chaque jour avec les aliments.

Et parce que tout ça n'est pas encore suffisant, il y a une cerise sur le gâteau.

Chaque vendredi, Carole nettoie les réserves et la chambre froide. Elle les vide pour faire place nette pour la livraison du lundi.

Alors, tous les vendredis midis, les salariés ont à leur disposition l'intégralité de ce qu'il reste avec, en sus, les légumes que Terre Solidaire met à leur disposition.

Et, il ne reste rien.

C'est un service énorme car n'oublions jamais qui nous sommes. Terre Solidaire a pour vocation de donner du travail à des personnes qui en sont privées. Avoir la chance de pouvoir ramener de la nourriture à la maison, ce sont autant d'économies de faites.

C'est fantastique.

Paroles de salariés entendues et à partager. Chaque lecteur pourra alors se rendre compte de l'impact de ce service.

« En fin de mois, c'est chouette toute cette nourriture car c'est dur de faire les courses ».

Ce mercredi, nous avons eu la chance de recevoir la Banque Alimentaire - Guy est venu nous rendre visite - dans nos locaux. Nous avons échangé sur les pratiques, les besoins. Jolis moments d'échanges.

Quelques photos pour vous faire vivre ces moments.

Cet édito est écrit à plusieurs mains. Carole, Caroline, Marie-Claude et Véronique ont voulu vous parler de ce partenariat nouveau, efficace et généreux avec la Banque Alimentaire.



Véronique et Guy, de la Banque Alimentaire.



Les salariés savourent pleinement la pause préparée par Carole.



Nouvelle proposition pour le vendredi 18/08/2017 : caisse de 5 kgs de tomates bio à 13 €

Pour nous permettre de les préparer, merci de les commander au secrétariat (secretariat@terre-solidaire.fr).

Elles seront à prendre au dépôt de Planaise de 13 H à 18 H. Vous pouvez le faire savoir autour de vous !

Merci par avance !