



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

La semaine dernière a eu lieu l'Assemblée Générale de Terre Solidaire. Ce fut l'occasion de faire un bilan de l'année 2017, de mettre en exergue le partenariat et de fêter Marie-Claude.

2017 est une année similaire à 2016 sur de nombreux plans (nombre d'adhérents, production, ventes, nombre de salariés, les sorties...).

Les partenariats ont permis à Terre Solidaire de continuer à progresser, à être reconnu comme une entreprise. C'est tout le travail des uns et des autres qui fait que la structure s'est professionnalisée et qu'elle continuera à avancer.

Enfin, des messages émouvants pour fêter le départ à la retraite de Marie-Claude sont venus conclure de belle manière cette AG.

Quelques photos du 07 juin



Radhia, Johanna, Nadège, Elodie
Défilé avec les équipements MSA



Des participants à l'écoute



Madame Santais et Monsieur.Duc, élus sur le territoire, intéressés par nos projets.



Votre panier

Pour un panier

0,7 kg Pommes de terre nouvelles
1 ou 2 kg Courgettes (selon dépôts)
0,5 kg Chou pointu
0,45 kg Oignons blancs
1 Salade

Fruits : myrtilles, abricots ou avocats

« Pensez à nous laver à l'eau du robinet,
avant de nous consommer »

La Recette de la semaine

Chou pointu braisé

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 chou nouveau
- 1 oignon piqué de deux clous de girofle
- 60 gr de beurre
- 1 bouquet garni, 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier, sel, poivre

Préparation :

Détachez les feuilles du chou, lavez-le. Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole, plongez les morceaux de chou. Laissez-les cuire pendant 15 minutes. Au bout de ce temps, égouttez le chou à fond en le pressant avec une écumoire. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse ou cocotte. Faites-y blondir l'oignon piqué de clous de girofle et le chou pendant quelques minutes. Ajoutez le bouquet garni, thym et laurier. Salez, poivrez, couvrez-la et laissez cuire à feu doux 30 minutes, afin qu'il soit fondant. Pour servir, ôtez l'oignon et le bouquet garni. Le chou braisé peut accompagner une belle pintade rôtie, des pigeonneaux, des côtes de porc et rôti de porc.



Prévisions légumes semaine prochaine

Pommes de terre nouvelles
Courgettes
Oignons blancs



.../...



M. Descombes pour le partenariat
avec Fiskars Leborgne



M. Cote pour le partenariat
avec les viticulteurs



Mme Le Guen pour le partenariat avec la MSA

Et la semaine ne s'est pas achevée sur cette belle AG.

En effet, le vendredi 08 Juin avait lieu le premier marché à Terre Solidaire.

Ce fut l'occasion d'accueillir des producteurs, des adhérents, des visiteurs dans le beau parc de Terre Solidaire. L'ambiance était champêtre. Un délicieux moment, plein de beaux échanges et un marché des Saveurs fort intéressant. N'oubliez pas, tous les vendredis à partir de 14H30, le marché se déroule dans le parc si le soleil est de la partie, dans la maison si la pluie nous rend visite. Venez nombreux !

Véronique, Directrice



Vous trouverez dans votre panier 2 flyers pour faire de la pub pour notre Marché des Saveurs.

Pouvez-vous les distribuer autour de vous ?

Le marché a besoin de vous !