



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

C'est une semaine bien particulière que nous venons de vivre. En effet, comme vous le savez, le 29 juin est le dernier jour de travail de Marie-Claude.

Vous avez pu lire dans les précédentes feuilles de chou une foultitude de jolies choses sur notre collègue.

Jeudi 28, c'est un autre moment chaleureux que nous avons réservé à Marie-Claude.

Le déjeuner a été l'occasion de se retrouver autour d'une table bien fournie avec l'ensemble des salariés venus fêter le départ à la retraite de notre secrétaire-comptable.

Et, la surprise ne s'est pas arrêtée là. Elle a eu la stupéfaction de voir arriver Bérenger. Que ce fut agréable.

Les anciens se souviendront de Bérenger. Il fut encadrant maraîcher à Terre Solidaire jusqu'en janvier 2017. Il a quitté l'association pour s'installer dans le domaine agricole du côté de Valence.

Comme nous avons l'habitude de l'écrire, la force de l'équipe permanente de Terre Solidaire s'est d'être unie. Le travail est conséquent. Il est nécessaire de se soutenir les uns, les autres.

Et lorsque Bérenger est parti, il a fallu reconstruire cette équipe. C'est maintenant le cas, puisque Sylvain est là depuis maintenant une année.

C'est en cela que je trouve que cette semaine était extraordinaire. Le départ de Marie-Claude, nous l'avons craint. Comment allions-nous pouvoir nous en sortir ?

Le Conseil d'Administration a eu l'idée intéressante de nous permettre un tuilage sur 6 mois.

6 mois, la moitié d'une année. Dominique est venue nous rejoindre en décembre. Elle a ainsi pu être guidée sur cette longue période par Marie-Claude. Dès lundi, elle sera seule au bureau.

Aucun souci pour l'équipe, nous sommes pleinement rassurés. Nous sommes en confiance. Mot clé dans une équipe.

Dominique prend la relève avec efficacité.

Le leitmotiv de cet édito tourne autour de la nécessité d'avoir une équipe solide de permanents.

Nous avons à faire face, en peu de temps, au départ de Bérenger et à la retraite de Marie-Claude.

Dominique est là, Sylvain aussi.

Cette semaine, Sylvain nous a fait grandement plaisir. Il fêtait sa première année à Terre Solidaire. C'est autour d'une bouteille (sans alcool) que nous nous sommes rappelés les valeurs auxquelles nous adhérons tous les 6 : la solidarité.

Marie-Claude et Bérenger sont partis pour d'autres aventures. Dominique et Sylvain sont arrivés. Le lien est fait. La boucle est bouclée. L'équipe est de nouveau forte et prête à relever tous les défis pour continuer à faire de Terre Solidaire une structure qui a du sens.

Votre panier

Pour un grand panier

2 kg	P. de terre nouvelles
2 kg	Courgettes
0.8 kg	Betteraves
0.4 kg	Oignons blancs
0.7 kg	Aubergines
2	Concombres
1	Salade

Fruits :

Fruits : 500 g bananes - 3 nectarines

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

La Recette de la semaine

Flan de saumon au coulis de concombre

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 tranches de saumon fumé
- 200 g de filet de saumon
- 2 gros œufs
- 20 cl de crème fraîche
- aneth, sel, poivre
- 2 concombres

Préparation :

Passer le saumon au mixer avec les œufs et la crème. Assaisonner avec l'aneth. Poivrer et saler. Beurrer des ramequins et les remplir aux 2/3 de la préparation. Passer 10 min aux micro-ondes. Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson (il doit ressortir sec). Éplucher les concombres, retirer les pépins. Les couper très finement et mettre à dégorger avec du sel environ 20 min. Sécher sur du papier absorbant et mixer. Servir le coulis très froid sur les flancs tièdes.



Prévisions légumes semaine prochaine

Aubergines,
Haricots plats
Salade



Repas convivial avec tous les salariés

Discours de Marie-Claude



Bérenger, Sylvain, Gilles, Rodrigue, Marie Claude, Floriane, et Véronique. Il manque Dominique ... elle prend la photo

Autre grand évènement à Terre Solidaire : une page professionnelle facebook.

En plus de notre site (<http://terre-solidaire-savoie.org/>), vous pouvez désormais nous retrouver sur facebook.

@TerreSolidaireSavoie

Sur cette page, vous retrouvez toutes les informations liées au marché, aux évènements...

N'hésitez pas à la partager, nous avons besoin de vous.

Pour terminer la semaine en beauté, toute l'équipe permanente, Dominique, Marie-Claude, Sylvain, Rodrigue, Floriane et Véronique, s'est retrouvée au restaurant pour fêter, encore et encore, Marie-Claude.

Nous avons décidé d'aller au restaurant Locavore, Le Local, à la Ravoire. Ce restaurant met en avant les légumes de Terre Solidaire. C'est fort agréable. Et en plus, le restaurant sert des repas composés de la production des agriculteurs locaux.

Tout à fait l'état d'esprit que nous aimons.

N'hésitez pas à aller manger au Local. C'est vraiment sympathique, et bon.



Le Local -135 Rue Pierre et Marie Curie-73490 La Ravoire **04 79 36 99 89**



AUVERGNE – Rhône-Alpes

