



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une feuille de chou une nouvelle fois centrée sur le marché. Cela montre tout l'intérêt qu'il peut avoir.

A partir de cette semaine, de nouveaux producteurs vous présenteront leurs productions. Alors, n'hésitez pas à venir nous rejoindre à partir de 14H30.

Cette semaine, j'ai envie de vous parler des idées d'Hélène. Jolie entrée en matière.

Hélène est administratrice à Terre Solidaire. Elle est en charge plus particulièrement de la communication et elle participe toujours très activement à tous les événements où Terre Solidaire est présente.

Hélène vient aider sur le marché, tous les vendredis, pour le rangement. Et là, je crie un grand merci car, en fin de journée, voir arriver de l'énergie, ça fait un bien fou, ça booste. Merci aussi à Denis, Michel et Laurent.

Revenons au sujet principal.

Ouvrir son esprit, ne pas rester campé sur ses propres idées, accepter de sortir de sa zone de confort, ce n'est pas toujours facile. J'avoue humblement qu'il est parfois tellement plus simple de se réfugier derrière des procédures qui fonctionnent ou derrière des tas d'autres choses. Hélène, il y a quelques semaines, propose en réunion communication (Laurent, Hélène et Véronique) de mettre en place un espace réservé pour les enfants sur les marchés, sur les événements.

Elle était pleine d'enthousiasme. Elle a fait des recherches.

Et mille excuses Hélène, elle s'est aperçue que la lumière ne s'allumait pas dans mes yeux.

Je ne vais pas chercher à argumenter, j'ai juste eu tort de ne pas m'ouvrir à son idée. Elle avait tellement raison. Hélène a cherché un étal de légumes pour les enfants, une balance, des caisses.... Et vendredi, à midi, elle est venue installer l'espace enfant, avec de vrais légumes pour qu'ils puissent faire comme les parents.



Votre panier

Pour un grand panier

0.7 kg	Aubergines
0.5 kg	Choux pointus
2.5 kg	Courgettes
2 kg	Pommes de terre nouvelles
1 kg	Tomates
0.4 kg	Oignons blancs
1	Salade

La Recette de la semaine

Parmentier d'aubergine

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 2 belles aubergines ou 3 petites
- 250 g de viande hachée
- 125 g de gruyère râpé ou mieux du morbier en lamelles (ou comté)
- 20 cl de crème fraîche
- ail
- sel, poivre, muscade

Préparation :

Éplucher les aubergines et les couper en tranches de 0,5 à 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur.

Mettre de l'eau salée à bouillir dans une poêle et y plonger les tranches d'aubergine 3 min de chaque côté puis les réserver.

Faire revenir dans la poêle la viande hachée assaisonnée avec l'ail, le thym... puis réserver.

Remettre dans la poêle les tranches d'aubergine avec un filet d'huile d'olive pour donner juste un peu de couleur.

Dans un plat à gratin, disposer une couche des tranches d'aubergine, dessus, mettre la viande hachée, puis des tranchettes très fines de morbier ou du gruyère râpé.

Remettre dessus une couche de tranches d'aubergines, recouvrir de crème fraîche et de poivre 5 baies à volonté.

Mettre au four à 180°C (thermostat 6), environ 30 minutes, jusqu'à ce que la crème soit liquide et le plat chaud. Un délice fondant!



Prévisions légumes semaine prochaine

Aubergines
Carottes
Pommes de Terre



Dubitative j'étais, dubitative je ne suis plus.

Une première maman est arrivée avec deux enfants. Un garçon et une fille. La plus âgée a 7 ans.

Je leur explique qu'ils peuvent jouer, leur donne un panier et ils ont commencé à choisir des légumes sur l'étal.

Ils ont passé un long moment à discuter, choisir, parler des légumes.... Leur maman a, d'une part, pu faire ses courses librement, et voir les producteurs pendant que les enfants jouaient en toute sécurité dans le parc.

Plus tard, une autre maman a laissé sa fille jouer. Une autre petite fille, jusque-là parfaitement inconnue, l'a rejointe. Et, dans la seconde, elles discutaient ensemble sans aucune barrière.



Encore plus tard, j'ai entendu une maman dire à sa fille, qu'il fallait partir, sans vraiment convaincre son enfant.

S'il y en a une de convaincue aujourd'hui, c'est moi. D'abord, s'ouvrir aux autres, c'est accepter leurs idées. Merci Hélène. Ensuite, l'étal pour les enfants, c'est une excellente idée. Chaque parent pourra laisser son (ses) enfant(s) jouer.

Du bien-être pour les parents, un régal pour les enfants.

Le parc de Terre Solidaire est magnifique. Le marché se fait dans un cadre somptueux et champêtre, à nous tous de le faire vivre.

Véronique, Directrice

Coin de la Chargée d'Insertion

Plusieurs salariés en insertion sont venus compléter l'équipe ces dernières semaines. Tout d'abord, nous avons accueilli Nicole et Dina mi-juin, puis ce jeudi ce fut au tour de Martine de faire son 1^{er} jour dans la structure. Cette dernière a un poste spécifique puisqu'elle est sur un poste d'aide-secrétaire en appui à Dominique pour certaines tâches administratives, telles que la gestion des adhérents et l'élaboration de la feuille de chou hebdomadaire.

Le mois dernier, 2 salariés ont quitté la structure : Brian et Ziaullah. Ce dernier voulait se consacrer à plein temps à l'apprentissage de la langue française avant de pouvoir déménager et changer de département.

Etant donné les fortes chaleurs de cette semaine, le passage aux horaires d'été aura lieu lundi prochain. Les jardiniers prendront donc leur fonction à 7 heures pour finir à 12 heures, avec 2 après-midis travaillés par mois de 13h à 15h. Les jardiniers à 32 heures hebdomadaires, quant à eux, travailleront 2 après-midis par semaine (mardi et vendredi) de 13h à 16h30. Pour mémoire, en 2017, le passage aux horaires estivaux avait eu lieu le 29 mai, soit 5 semaines avant.

J'ai la chance de pouvoir profiter d'une semaine de vacances à partir d'aujourd'hui, ainsi j'en profite pour souhaiter de belles vacances à tous les juilletistes, et bon courage aux autres.

Floriane, Chargée d'Insertion

Informations diverses :

- Les livraisons de fruits dans vos paniers sont interrompues durant les mois de juillet et août, elles reprendront dès le 7 septembre.
- Les chèques des règlements trimestriels et semestriels seront mis en banque en semaine 28.



Auvergne - Rhône-Alpes

