



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Photo du marché du 27 Juillet 2018



Un parc accueillant, un soleil toujours présent pour les rendez-vous des marchés des vendredis : que demander de plus ?

Se contenter de ce que l'on a, c'est important... enfin, c'est que l'on m'a appris. Néanmoins, j'ai souvent envie de plus. Sauf chez le dentiste, où là, j'aimerais beaucoup, mais alors beaucoup moins.

Le marché de Terre Solidaire est une parenthèse de bien-être, un moment de bonheur. Et je n'exagère nullement.

Vendredi, nous avons eu envie d'aller à la rencontre de personnes qui profitent du marché pour connaître leur ressenti, avis, opinion, sur une telle organisation.

Ainsi, Dominique, adhérente aux paniers hebdomadaires, apprécie fortement le marché. Elle dit que l'attrait principal est de pouvoir compléter son panier. Elle peut choisir ses légumes. C'est agréable.

Lakshmi, quant à elle, est aussi adhérente. Avoir un panier de légumes bio produits localement est intéressant. Le plus important reste surtout de participer à une activité citoyenne qui permet de donner du travail à des personnes qui en étaient privées.

Votre panier

Pour un grand panier

- 1.5 kg pommes de terre
- 0.5 kg poivrons
- 0.4 kg oignons blancs
- 1.2 kg carottes
- 2.5 kg tomates
- 1 concombre
- 1 salade
- 0.7 kg fenouil (déclassé)

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

La Recette de la semaine

Poivrons farcis

(Recette colorée et peu calorique)

Ingrédients (pour 6 personnes)

Préparation : 10 mn - Cuisson : 30 mn

- 6 poivrons
- 1 boîte de thon au naturel
- 1/2 oignon
- 6 petites tomates pelées
- 200 g de fromage blanc allégé
- 3 œufs, 5 biscottes, sel, poivre
- herbes de Provence, persil

Recette :

Mixer les tomates, les biscottes, les œufs, avec sel, poivre, herbes et persil. Incorporer le fromage blanc, l'oignon finement émincé, le thon émietté. Mélanger.

Laver et évider les poivrons, les couper en deux. Les farcir avec la préparation.

Tapiser un plat à tarte avec du papier sulfurisé et déposer les poivrons dessus. Faire cuire à four très chaud pendant environ 1/2 heure.

Servir chaud ou froid selon les goûts.

Peut être accompagné d'un coulis de tomates.



Prévisions légumes semaine prochaine

Courgettes
Salade
Tomates



Je ne connaissais pas Lakshmi avant ce marché. Ce fut une très belle rencontre, pleine de charme, d'humanité. Lakshmi est bénévole active dans une association de Montmélian. Nous avons décidé de nous revoir afin de mettre quelque chose en place pour les salariés.

Anne-Charlotte et Philippe ne sont pas adhérents-paniers. Ils sont venus sur le marché, ont apprécié l'ambiance et pris une adhésion à l'association. Le marché est, à leurs yeux, un lieu de rencontres, de partage.

Anne-Charlotte et Philippe m'ont apporté leurs sourires, leurs idées. Passionnés (donc passionnants), nous avons abordé le sujet de l'alimentation. Un marché des Saveurs du Terroir se prête bien à ce sujet. Et là, une proposition du tonnerre. Merci à vous deux.

Oui, je sais, vous aimeriez en savoir plus. Ben non. Suspense.

Laissez-nous un peu de temps pour organiser, et nous vous en reparlerons dans quelques semaines

Julien passait par hasard sur la route de Planaise. Il a vu les banderoles du marché. Il est venu découvrir. Enchanté par le côté champêtre et convivial, il a fait quelques emplettes et a dit qu'il reviendrait.

Le marché, un espace magique, un endroit charmant.

On vous attend. Venez le découvrir. Dès ce vendredi, deux producteurs viennent nous rejoindre. Bruno, producteur de spiruline, et Jocelyn, producteur de fruits rouges et de sorbets.

Véronique, Directrice



La préparation des paniers, dans la bonne humeur

Le coin de la chargée d'insertion

Quoi de neuf sous le soleil de l'insertion en ce 2 août ?

Tout d'abord, nous avons accueilli de nouveaux salariés pour ce mois de juillet :

Dominique, Mohamed et Babaker ont rejoint l'équipe de jardiniers déjà en place. Bienvenue à tous les 3 !

Parallèlement, au cours du mois, des salariés ont terminé leur parcours à Terre Solidaire : Julien, Damien et Abdalmalik, ainsi qu'Elodie, mais cela a déjà été évoqué dans une précédente feuille de chou, grâce à mes chères collègues.

Nous comptons, à ce jour, 26 salariés en insertion, 15 hommes et 11 femmes. A noter que l'équipe s'est féminisée ce dernier semestre, sans atteindre la parité, nous nous en approchons.

Terminons cette feuille de chou par de bonnes nouvelles ! Deux jardiniers ont, par ces temps de vacances où le rythme général est ralenti, continué leur démarche de recherche d'emploi, ce qui leur a permis de trouver un travail au sein d'une autre structure. Ils quitteront donc prochainement Terre Solidaire.

Johanna, à Terre Solidaire depuis avril 2018, a été retenue pour un poste de vendeuse en boulangerie à Montmélian, en CDI. Et Ara, arrivé en janvier 2018, commence, ce vendredi 3 août, un CDD de 4 mois, renouvelable, en tant qu'agent de production chez CATM à La Ravoire.

Bravo et félicitations à tous les 2, nous vous souhaitons de la réussite et plein d'épanouissement dans cette nouvelle aventure professionnelle. Bravo également pour votre réactivité et adaptabilité, car il faut savoir que tout s'est décidé en une semaine : offre d'emploi, entretien, réponse positive et embauche. Cela nous rappelle que Terre Solidaire est, et doit rester, un tremplin pour les salariés en insertion, l'objectif final étant de retrouver un emploi stable ou d'accéder à la formation.

Floriane, Chargée d'insertion



AUVERGNE - Rhône-Alpes

