

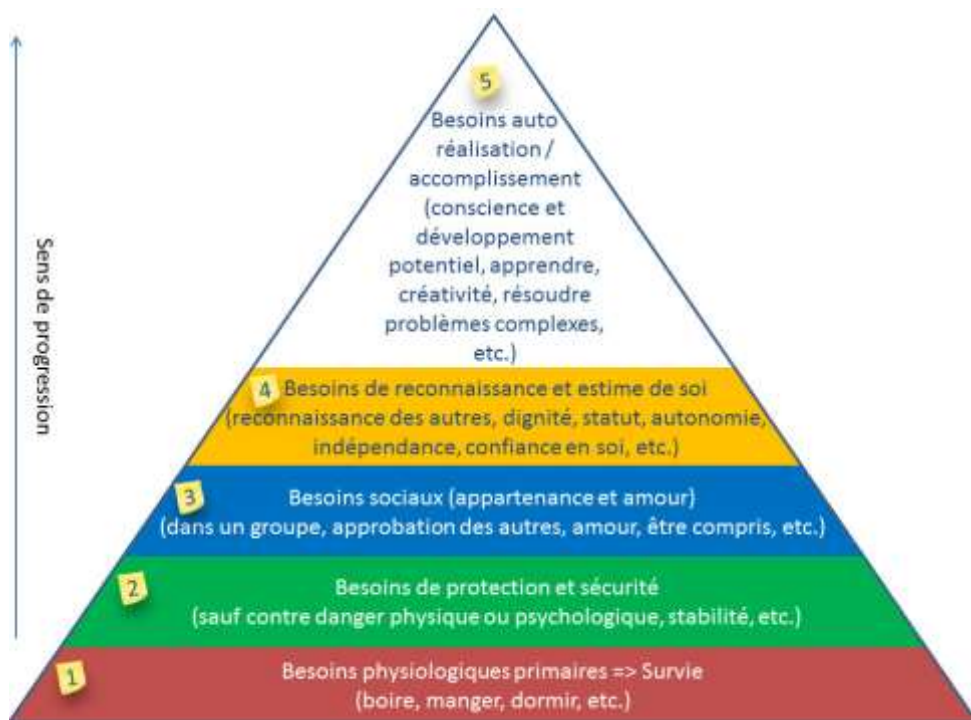


La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Il y a de nombreux mois, peut-être même quelques années (ma mémoire me fait défaut), je vous parlais de la pyramide des besoins de Maslow.



Elle est fondamentale. Je m'y réfère régulièrement car elle permet de situer les choses. En l'occurrence, aujourd'hui, j'avais envie de dire MERCI.

Si vous observez la pyramide présentée ci-dessus, vous pouvez voir qu'en quatrième étage se situe le besoin de reconnaissance.

Nous fonctionnons tous de la même manière et, c'est pourquoi, cette pyramide est un excellent outil de management.

Si nous partons du principe que les bases, les fondations sont déjà établies, alors on peut accéder au 4^{ième} étage, avec les besoins de reconnaissance.

A Terre Solidaire, c'est le cas. Les fondations sont profondes, solides. Alors, ce besoin de reconnaissance ?

Votre panier

Pour un panier

0.7 kg épinards
0.46 kg haricots verts
2 poivrons
1 salade

Et selon dépôt : courgettes, aubergines

Fruits : 16 kiwis, 0.7 kg de raisin

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

La Recette de la semaine

Tarte aux épinards et aux crevettes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 500 g d'épinards en branche
- 1 yaourt nature
- 200 g de crevettes (variante : jambon, thon, dés de poulet, lardons)
- 1 pâte brisée salée
- 150 g de gruyère ou emmenthal
- 1 cuillère à soupe de farine

Abaisser la pâte sur un plat à tarte, la piquer avec une fourchette et saupoudrer de farine.

Mélanger les épinards avec le yaourt un peu de fromage et les crevettes, puis saler et poivrer.

Mettre le mélange dans le moule, saupoudrer le reste du fromage dessus

Cuire au milieu du four à 250°C pendant 30 min. environ (surveiller la cuisson).



Prévisions légumes semaine prochaine

Blettes
Epinards
Radis



C'est simple. Je parlais de mon envie de dire MERCI. Il repose sur cette quatrième partie. En effet, je suis partie en congés, et j'ai pu réellement en profiter car ma tête était libérée de toutes pressions inutiles.

Comment ?

Je suis partie en laissant la maison Terre Solidaire en de très bonnes mains. Je savais que je n'avais pas à me soucier de ce que je trouverais en rentrant, bronzée et reposée. En effet, l'équipe de permanents est performante, investie et professionnelle. Je sais pouvoir compter sur chacun de mes collègues.

MERCI à chacun de vous pour votre dévouement, votre investissement.

Je tiens les mêmes propos en ce qui concerne les bénévoles et les administrateurs. J'en veux pour preuve que les marchés des deux dernières semaines ont été menés de mains de maîtres par Laurent, Hélène, Denis, Yves et Josette. Et une petite pensée spéciale pour Michel. Rendez-vous compte, il a entraîné son épouse sur un marché pour vendre les légumes de Terre Solidaire. Bravo et merci.

MERCI à tout le monde.

Il est fort agréable de pouvoir écrire ce texte. Je crois en chaque mot que j'ai écrit.

Avoir une telle équipe autour de soi est rassurant, ... et donne envie de repartir en vacances.

Véronique, Directrice

