



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

Dimanche, les administrateurs de Terre Solidaire ont représenté la structure à La Ravoire. Le restaurant Le Local, brasserie locavore, avait organisé un marché pour remercier tous les producteurs qui fournissent son établissement.

Un grand merci à chacun d'entre eux.



Dynamisons cet édito en changeant plusieurs fois de thèmes.

A partir de cette semaine, les adhérents qui profitent d'un panier fruits vont avoir le plaisir de retrouver des pommes et poires locales. Elles proviennent de Gilly sur Isère, la Ferme du Coteau chez Monsieur et Madame Raucaz.

Tant qu'ils pourront fournir des fruits, nous continuerons donc à vous proposer des pommes et poires élevées sous le soleil savoyard.

Sans transition, voici un autre sujet.

Je parlais de la reconnaissance dans une feuille de chou précédente. Passons aux actes. La congruence (je dis ce que je fais et surtout, je passe à l'acte, je fais ce que je dis) a nourri l'équipe de permanents.

Si Terre Solidaire est une structure où il fait bon vivre, une structure qui va bien, c'est parce que tous les éléments convergent dans la même direction. Adhérents, administrateurs et permanents en sont conscients. Ce n'est pas suffisant.

La pyramide de Maslow, la reconnaissance, vous vous souvenez.

Alors, réfléchissons un peu.

A Terre Solidaire, le cœur de métier est l'insertion. En 2018, cinquante salariés ont fait pousser les légumes et œuvré dans les vignes à plusieurs reprises. Nous nous devons de leur dire merci pour tout le travail effectué, leur montrer notre gratitude. Comment ?

Votre panier

Pour un grand panier

0,4 kg	Oignons blancs
1,3 kg	Tomates
1 kg	Blettes
0,7 kg	Haricots verts (déclassés)
1	Potimarron
1	Chou chinois
1	Salade

Et selon dépôts : courgettes ou aubergines

Fruits : 1kg pommes + 1 kg poires

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

La Recette de la semaine

Crêpes au chou chinois

- 500 g de choux chinois
- 1 oignon
- 100 g de crème
- 1 c. à soupe de féculé
- 1 c. à soupe de persil ciselé
- Pour les crêpes:
- 2 œufs
- 2 dl de lait
- 125 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 1 c. à soupe de beurre fondu
- 1 c. à soupe de beurre
- sel, poivre

Préparation

Découpez le chou en lanières, émincez l'oignon et faites revenir ces deux ingrédients dans du beurre. Ajoutez la crème salez poivrez couvrez et laissez cuire 5 min.

Liez le jus de cuisson avec la féculé et incorporez le persil.

Préparez les crêpes, farcissez-les de la préparation au chou enroulez et servez.



Prévisions légumes semaine prochaine

Fenouil
Ail
Pommes de terre



Le 2 novembre est un vendredi.
Jour de livraison de paniers.
Lendemain de jour férié.

Pour des raisons d'organisation, l'équipe de permanents a fait le choix de fermer la structure le vendredi 2. Les salariés vont ainsi bénéficier d'un week-end de 4 jours.
Excellent pour reposer des corps fatigués après ce long été difficile.
MERCI à tous les salariés de Terre Solidaire pour l'investissement, pour le travail fourni.

Il résulte de cette décision des changements. Les paniers livrés traditionnellement les vendredis, le seront exceptionnellement le **mercredi 31 octobre**, dans les lieux de dépôts habituels.
MERCI pour votre compréhension.

Véronique, directrice

Le coin de la chargée d'insertion

Aujourd'hui, chers adhérents, je vais vous conter l'histoire d'un jour pas comme les autres à Terre Solidaire.

Ce mardi 9 octobre, les salariés volontaires de la structure ont pu bénéficier d'un bilan de santé complet effectué par le service santé de la MSA. Cette petite phrase de quelques mots paraît banale et anodine. Mais, vous vous en doutez, elle cache une organisation en amont ainsi que quelques travaux de préparation, depuis le mois de mars, date de la prise de contact avec l'assistante sociale de la MSA.

Une fois les dates fixées, il s'agit d'organiser les locaux pour répondre aux besoins des intervenants médicaux. Au total 5 salles fermées sont nécessaires, si possible adjacentes (et pas sur un lieu de passage) : une pour chaque médecin (1 médecin libéral, et le médecin MSA), pour l'infirmière, le dentiste et la dernière un peu plus grande pour la nutritionniste responsable de la collation.

Hamida s'est affairée, pour rendre chambres et couloirs de l'ancien Centre d'Hébergement propres, fonctionnels et accueillants. Et oui, saleté, poussière et toiles d'araignées ont investi les lieux pendant ces nombreux mois d'inoccupation. Ce n'était donc pas une mince affaire. Merci Hamida, les locaux étaient parfaits.

Une réunion de présentation avait eu lieu fin septembre, avec la venue du médecin de la MSA, d'une assistante sociale, d'une dentiste et d'une infirmière. Elles ont expliqué le déroulement de l'action à tous les salariés présents ce jour-là, soit 21. A l'issue, les volontaires se sont inscrits pour le bilan, 14 au total. Merci à Bruno et Jean-Christophe, les « déménageurs » qui ont installés les tables et les chaises.

Le jour J, accueil du laboratoire à 7h15, la voiture est pleine à craquer de matériel (fauteuils pliables, mallettes de vaccins, matériel médical divers et varié, glacière de collation, etc.) ; la délocalisation du service médical demande de l'organisation. Quelques modifications de dernière minute et changement de salle pour permettre à l'infirmière de profiter au maximum de la lumière du jour pour les prises de sang. Une lampe mobile supplémentaire à apporter, torchon, savon. Les premiers jardiniers arrivent à 8h00, à jeun et sans avoir fumé : c'est un effort qui mérite d'être signalé. La journée a suivi son cours, jusqu'à midi pour les premiers et en milieu d'après-midi pour les derniers. Les jardiniers ont suivi le chemin des intervenants médicaux : prise de sang, électrocardiogramme, dentiste, médecin MSA, médecin libéral, à nouveau l'infirmière pour les examens auditif, visuel, et spirométrique. Sans oublier le passage à la collation avec la nutritionniste. Beaucoup d'attente, mais c'est pour la bonne cause. Les résultats du bilan seront envoyés au médecin traitant de chacun pour la suite des soins, le cas échéant.

C'est aussi ça, Terre Solidaire. Bien entendu, c'est d'abord produire des légumes par tout temps, pour garnir les paniers de nos adhérents et pour la commercialisation, faire les vendanges, nettoyer des parcelles... Bref, tout le travail effectif de l'agriculture en général. Mais c'est également permettre aux salariés en insertion, sur leur temps de travail, de prendre soin de leur santé, de leur laisser du temps pour s'occuper d'eux. Le tout est de trouver la bonne alternance et la bonne carburation, ce qui se fait très simplement à Terre Solidaire. Merci encore une fois à mes collègues qui s'adaptent, comme à l'accoutumée, et m'apportent leur aide précieuse aussi souvent que nécessaire.

Floriane, chargée d'insertion



AUVERGNE – Rhône-Alpes

