



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Tous les salariés de Terre Solidaire réunis sur le parvis de la maison pour vous souhaiter le meilleur pour 2019.



Une petite nouveauté : un espace de parole, dans la feuille de chou, pour les salariés. C'est Dominique qui relève le challenge.

Merci à lui car ce n'est pas toujours un exercice facile que de prendre la plume.

Il nous paraissait important et intéressant de vous apporter des nouvelles narrées par les encadrants et par les salariés qui, chaque jour, travaillent pour vous fournir de bons et beaux légumes bio, locaux et solidaires.

L'espace de parole des salariés :

Après avoir voyagé et visité plusieurs pays du monde (Europe, Afrique, Amérique du Nord, du Sud, les Antilles, l'Asie du Sud-Est), tout en travaillant dans divers types d'entreprises, me voilà de retour après 25 ans d'exil. La France ... quel choc !

Pratiquement démuné, il me fallait travailler pour gagner ma croûte. Entendant parler de Terre Solidaire, j'ai tout de suite accroché : un tremplin parfait pour une réinsertion sociale et surtout, avoir un job. Et je ne suis pas déçu !

Votre panier

Pour un grand panier

1 kg	carottes
1 kg	navets jaunes
2 kg	pommes de terre
2 kg	courge
1 kg	chou rouge
0.2 kg	échalottes

Fruits : 1 kg de pommes et 1 kg de poires

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

La Recette de la semaine

Gratin de courge de mamie Lina

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de courge
- huile d olive
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 grand verre de lait
- 2 poignées de riz
- sel et poivre
- gruyère râpé
- 5 noix de beurre
- chapelure

Préparation :

Couper la courge en petits dés et la faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'elle est bien colorée, jeter vos gousses d'ail écrasées, ainsi que votre persil haché, et laisser 5 minutes sur le feu en remuant.

Verser ce mélange dans un saladier, y incorporer riz, lait, sel, poivre, une poignée de gruyère râpé et mélanger délicatement.

Mettre le tout dans un plat à gratin allant au four, parsemer de quelques noix de beurre et recouvrir de chapelure.

Cuire au four à thermostat 5 pendant 30 minutes environ.



Prévisions légumes semaine prochaine

Oignons
Chou
Céleri-rave



Une organisation bien huilée, des personnes bien ancrées dans leur conviction de donner un second souffle à des gens qui viennent de partout et/ou ayant eu des incidents de vie (licenciement dû à l'âge, maladie, accident du travail majeur, ...).

Travailler à Terre Solidaire, c'est travailler pour du bio pur sucre, sous la houlette rigoureuse et légitime de Rodrigue, afin de nous renforcer le corps et l'esprit. C'est aussi travailler sous l'attention bienveillante et ferme de Sylvain, et c'est également travailler avec Alix qui devient un encadrant grâce à sa formation, autant dire qu'il est à bonne école !

C'est aussi travailler avec l'aide incommensurable de Floriane, notre chargée d'insertion, qui nous aiguille à travers les aléas de l'Administration française. C'est aussi travailler avec la régularité pointilleuse de Dominique, Martine et Wilfrid, afin que nous puissions avoir notre salaire à la bonne heure.

Sans oublier le chef d'orchestre de cette entreprise, notre directrice Véronique, au poste depuis de nombreuses années. Respect !

Enfin, les légumes cultivés à Terre Solidaire sont certifiés bio : je le sais, je travaille là !

Merci à tous les adhérents de nous encourager, de me lire dans cette chronique, et de cuisiner les légumes partis de simples graines ou de petits plants qui ont grandi et mûris sur les terrains ou dans les serres de Terre Solidaire, et que vous retrouvez chaque vendredi dans votre panier.

Bien à vous. Bonne année 2019.

Dominique, salarié.

Petit souvenir de 2018 (parmi les très nombreux autres souvenirs !)

Le 21 décembre, salariés et bénévoles ont partagé le repas de fin d'année. C'est toujours un moment fort agréable.

L'équipe permanente s'est emparée, depuis quelques années, de ce moment festif pour remercier **les salariés** en insertion, pour leur dévouement, et, **les administrateurs**, pour leur implication sans faille. C'est une véritable joie que de se poser ensemble.

... sauf pour le dessert !

Pourquoi ?

C'est le moment que Josette, présidente aimant les desserts, choisit pour s'éclipser... et recevoir individuellement chaque salarié. Elle leur offre un bon de Noël. C'est génial, tous les salariés reçoivent ainsi un cadeau, ... et Josette rate le dessert !

Véronique, directrice

