



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Les marchés ont repris la semaine dernière. Ils se déroulent désormais tous les vendredis de 14 H à 18 H et cela jusqu'au 25 octobre.

Vous aurez le plaisir d'être accueillis par des duos formés par un bénévole et un salarié de Terre Solidaire. Les marchés sont ainsi une réelle opportunité de côtoyer des producteurs, des adhérents, des clients et d'acquérir des compétences recherchées sur le marché du travail.

Sur le premier marché, Stéphane et Radia ont découvert les joies de la vente. Ils ont été rejoints par Bruno, à partir de 16 H. En effet, il sera de permanence le 17 mai et était pressé de voir le déroulement du travail sur le marché. Ils ont tenu leur poste avec brio. Bravo à tous.

Chantal et Thérèse sont bénévoles. Elles ont offert de leur temps pour tenir le stand de légumes. Merci mille fois.

Un focus particulier sur une salariée. Un seul objectif me motive. Partager avec vous des moments, des tranches de beauté. Merci la vie.

Un rayon de soleil sur le marché : le sourire, la gentillesse, l'écoute, le professionnalisme de Radia.

J'entends parler de Radia la radieuse. J'observe. Radia a, en effet, illuminé le marché. Félicitations.

Attention, pas de livraison de paniers le vendredi 31 mai.
Marché de Terre Solidaire maintenu de 14h à 18h.

Votre panier

Pour un panier

0.600	kg	oignons blancs
2	pièces	salade
0.750	kg	épinards
1	botte	persil

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

Fruits : 250 g de cerises, 1 mangue

La Recette de la semaine

Pizza baguette aux épinards

1/2 baguette,
250 g d'épinards,
4 œufs de caille,
2 c à s crème fraîche épaisse,
1 barquette de lardons,
Huile d'olive.

Coupez la baguette en sandwich ouvert, sans séparer les deux morceaux.

Faites revenir les lardons à la poêle sans matière grasse.

Étalez une cuillère de crème fraîche sur le pain.

Faites cuire les épinards dans une casserole. Ajoutez une cuillère de crème. Salez, poivrez.

Déposez les épinards sur le pain et la crème, puis les lardons
Casser délicatement les œufs crus de caille dessus. Poivrez.

Enfournez à 220°C pendant 8 à 10 minutes.



Radia, Thérèse et Stéphane derrière l'étal Terre Solidaire



Prévisions légumes semaine prochaine

Chou-rave
Radis
Salade



Stéphane et Bruno ne sont pas en reste. Ils ont parfaitement réussi les missions qui étaient les leurs.

Des salariés sur le marché, pourquoi ne l'avons-nous pas fait plus tôt ?

Vous pourrez retrouver cette semaine Bruno et Dominique qui seront à votre service sur le gros marché du 17 mai. De nombreux producteurs vous attendront à Planaise et, dès 18 H, nous nous retrouverons pour l'Assemblée Générale.

Véronique, directrice

L'espace des salariés

Alors voilà... Terre Solidaire a 20 ans. De ce fait, je pense que chaque salarié en est, pour ainsi dire, conscient, et s'applique à la rendre encore plus belle. Je vois des collègues s'affairer à leur travail afin que cette mécanique soit agréable. Je vois Marie-Claude, Nadège, Stéphanie, pour n'en nommer que quelques unes, faire des gestes qui font une grande différence. Je vois Serge s'appliquer à la tonte du gazon du parc, ainsi qu'à la taille d'une précision chirurgicale de la haie qui entoure Terre Solidaire. Je vois certains de mes collègues qui, même en période de ramadan, se donnent corps et âme pour bien faire leur travail. Je vois Stéphane en pleine concentration lors de la préparation des commandes, afin que tout soit bien synchro pour aller livrer les légumes en temps voulu. Je vois Bruno dans son écoute lors des planifications de nos encadrants au petit matin. Je vois Radia qui veille à ce que la salle des paniers qu'elle pilote soit propre. Je ne peux nommer tout le monde, parce qu'ils sont plus discrets ou qu'ils viennent d'arriver, mais je vois que chacun s'applique à sa tâche quotidienne.

Quant à moi, je tenais à fleurir l'entrée de Terre Solidaire.

Qui de mieux pour m'assister que Samantha ! Une demoiselle avec un bac pro Horticulture Maraîchage ! Et ça marche. Nous avons choisi les annuelles et les vivaces. Pendant que Rodrigue prenait le café avec sa collègue de Reinacht ☺, il pensait toujours à ses plantations. Une fois les plants sélectionnés avec Samantha, notre duo fut explosif dans le bon sens du terme. Je tiens et crois à la communication et au partage d'idées, ça n'en fut que des plus agréable et performant. L'œil de Samantha est des plus aguerris pour jauger les hauteurs et variations de couleurs, pour le placement des plantes, alors je l'ai laissée faire, tout en ayant un partage d'idées et de réflexions avec elle. Expérience oblige.



Pour suivre, je tiens à remercier Véronique, ainsi que nos encadrants Rodrigue, Sylvain et Alix, de nous avoir donné leur confiance et la latitude afin d'exécuter ce projet.

Pour finir, le défunt tilleul bicentenaire aura une suite après son effondrement. Il chauffera des foyers de part son bois, et quelle brillante idée de récupérer le paillis de la souche pour agrémenter l'aménagement paysager de l'entrée.

Du coup ce vénérable tilleul aura encore sa trace sur le terrain de Terre Solidaire.

Je vous souhaite une bonne Assemblée Générale, un bon 20 ans de Terre Solidaire, et enfin un bon été riche en légumes bio.

Dominique, salarié.