



# La Feuille de Chou

Marché de producteurs locaux tous les vendredis de 14h à 18h

## Édito

Chères adhérentes, chers adhérents,

Voici un édito consacré au partenariat.

Seul, on va plus vite, ensemble, on va plus loin.

Incroyable est le nombre de fois où vous avez pu lire cela dans la feuille de chou. C'est un véritable credo à Terre Solidaire.

Nos partenaires sont multiples et très variés. Tant mieux. C'est une réelle force.

Cette semaine, c'est la Banque Alimentaire que j'ai envie de mettre en lumière. Plusieurs raisons m'ont soufflé cette idée.

Pour commencer, c'est le partenariat alimentaire.

En effet, chaque semaine, c'est grâce à la Banque Alimentaire que nous pouvons offrir aux salariés une pause avec de quoi se restaurer. Et il y en a besoin. Vraiment besoin. Imaginez. Actuellement, chaque personne qui œuvre à Terre Solidaire embauche à 7 H. Certes, cela est protecteur mais, néanmoins, le réveil retentit vers 5 H 30.

A 10 H, le petit déjeuner est loin (pour ceux qui déjeunent). Alors, cette pause de 10 H est la bienvenue. Elle permet de boire, de manger, de se poser, de prendre un temps pour soi. Il n'y a jamais de gaspillage. Tout ce qui est livré le lundi et qui n'est pas consommé dans la semaine est donné (gratuitement) aux salariés.

Ce partenariat est efficace. MERCI.

J'en profite aussi pour remercier Martine et Nadège. Martine gère de main de maître les relations avec la Banque Alimentaire et la préparation de la collation de 10 H avec Nadège.

Et ce n'est pas tout.

Guy est administrateur à Terre Solidaire et à la Banque Alimentaire. Dans cette feuille de chou, je le remercie chaleureusement.

En effet, la semaine dernière, il m'a permis de vivre une expérience intéressante.

La Banque Alimentaire possède des chambres froides. Il nous a proposés de les visiter. Quelle belle et importante idée !

Parmi les chambres froides, une est dédiée aux légumes. Extraordinaire.

A l'heure où Terre Solidaire envisage très sérieusement l'achat de ce type de matériel, j'ai énormément appris.

Nous allons profiter des enseignements de cette visite pour optimiser notre achat.

Merci à Guy et à toute l'équipe de bénévoles de la Banque Alimentaire qui nous ont reçus avec un sens de l'accueil extraordinaire.

Véronique, directrice

**Petit rappel : pas de fruits dans vos paniers en juillet et en août. Reprise le 6 septembre.**

## Votre panier

Pour un panier

1.0 kg	pommes de terre
1.2 kg	tomates
0.3 kg	oignons rouges
1 botte	ciboulette
1.0 kg	courgettes

Et, selon dépôt : 2 poivrons ou 1 kg d'aubergines

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

## La Recette de la semaine

### Poivrons farcis au thon, tomate et fromage blanc

*(Recette colorée et peu calorique)*

#### Ingrédients pour 6 personnes :

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 aromatiques : persil, ciboulette...

Mixer les tomates égouttées, 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. Tapisser un plat à tarte avec du papier sulfurisé et déposer les poivrons dessus. Faire cuire à four très chaud pendant 30 à 40 min.

Servir chaud ou froid selon les goûts, accompagné d'un coulis de tomates si vous le souhaitez.



## Prévisions légumes semaine prochaine

Oignons blancs  
Pommes de terre  
Tomates



### Le coin de la chargée d'insertion :

La semaine dernière nous évoquions, dans la feuille de chou, deux départs de salariés. C'est donc en toute logique que nous accueillons 2 nouvelles recrues pour le mois de juillet : Stefano, lundi dernier, et Noël, lundi prochain. Bienvenue à tous les 2.

Par ailleurs, le 27 juin a eu lieu la remise des attestations de compétences au CFPPA de la Motte Servolex. Souvenez-vous, à la sortie de l'hiver, une quinzaine de jardiniers a suivi la formation en 5 modules « Techniques professionnelles en maraîchage », animée par Charlotte, et 10 d'entre eux ont passé l'évaluation aux Triandines en avril.

C'était donc la traditionnelle remise des attestations, qui s'est faite cette année sur le lieu de travail de Charlotte, dans les serres horticoles du CFPPA. J'ai donc accompagné Samantha, Nadège, Archam, Bruno, Ahmad, Dominique et Stéphane. Elisabeth, Eddie et Nicole étaient absents ce jour-là.



Nous avons rejoint les salariés des Triandines ayant suivi la même formation sur leur jardin, et passé l'évaluation à Terre Solidaire.

Charlotte nous a reçus pour une petite visite et une présentation de la « ferme de Reinach », puis ce fut la remise individuelle des attestations, et la photo de groupe finale qui vient compléter la décoration murale de mon bureau.

Enfin, petit temps d'échange autour de la tomme fabriquée au CFPPA, et de jus de fruits locaux également. Merci Charlotte pour ce temps d'échange et de bonne humeur, et bravo à nos salariés.

Pour finir je souhaiterais adresser un message de félicitations à tous nos salariés qui prennent le train pour se rendre à la gare de Montmélian. Après la fameuse tempête du 1<sup>er</sup> juillet, vous le savez peut-être, le réseau des lignes SNCF était perturbé notamment sur le secteur Pontcharra/Montmélian pendant une bonne quinzaine de jours. Quand je dis « perturbé », je veux dire qu'aucun train ne circulait, mais ils étaient remplacés par quelques cars dans la journée. Les salariés se sont débrouillés entre eux, ont trouvé des solutions, ou ont attendu de longues heures pour reprendre le car en fin de journée. Certains ont choisi l'option stop, à 5h30 du matin, pour ne pas être en retard à la prise de poste à 7h. Chapeau à tous. Tout doit revenir à la normale en ce milieu de semaine. Je vous souhaite à toutes et tous une belle fin de semaine et bien-sûr de bonnes vacances pour les vacanciers de juillet.

Floriane, chargée d'insertion



Auvergne - Rhône-Alpes

