



La Feuille de Chou

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

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Voilà un travail dont on ne parle pas suffisamment. Alors, je vais prendre quelques instants pour partager, avec vous, une des tâches importantes à Terre Solidaire.

Le ménage.



Terre Solidaire est une structure où se côtoie, chaque jour, une trentaine de salariés. Chaque semaine, ce sont aussi les adhérents, les clients du marché, des visiteurs qui viennent également profiter de ce lieu extraordinaire.

Pour qu'il demeure agréable à vivre, il faut des règles. Une de celles-ci concerne l'entretien des locaux. Nous essayons tous de vivre en communauté dans le respect de chaque individu.

Néanmoins, lorsqu'il pleut, que la boue vient décorer les chaussures, quand on mange et que des miettes de pain décident de coloniser les sols, alors, il devient facile de se laisser déborder par le désordre. Or, ce n'est pas possible, pas envisageable.

Ouille, la semaine dernière, je disais que le cerveau ne retient pas le négatif. Que dire alors ?

C'est simple. Il suffit d'énoncer clairement que l'ordre est nécessaire au bon fonctionnement de Terre Solidaire. Et voilà.

Ah ! C'est aussi simple que cela ?

Oui. Si, si, je vous assure.

D'accord, cela s'organise. Une fois structurée, la machine fonctionne seule... ou presque.

Ainsi, à Terre Solidaire, chacun a pour consigne de ranger ses affaires, de ramener sa tasse, ses couverts... de prendre soin de son cadre de vie professionnelle. Cela se passe plutôt bien.

Mais, qu'en est-il des espaces communs où chaque individu a naturellement envie de laisser l'autre faire ?

Idem, il y a des règles. Les règles, le cadre protègent de tout.

Votre panier

Pour un grand panier

3.0	kg	courgettes
1.0	kg	carottes
1.0	kg	haricots
3.5	kg	tomates
1.0	kg	aubergines
2.0	kg	pommes de terre
		Céphora

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

La Recette de la semaine

Riz aux carottes, courgettes et tomates

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de carottes,
150 g de petits pois surgelés,
2 courgettes,
1 tomate et 1 oignon,
450 g de riz thaï,
1/2 bouquet de persil,
4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
Sel, poivre.

Pelez et hachez l'oignon. Pelez les carottes et détaillez-les en tous petits dés. Rincez les courgettes et la tomate, épépinez-les et détaillez-les comme les carottes.

Chauffer l'huile dans une cocotte. Faites revenir l'oignon puis ajoutez les légumes. Salez, poivrez.

Cuire 20 min sur feu doux.

Pendant la cuisson des légumes, faites cuire le riz selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet.

Égouttez le riz et mélangez-le aux légumes.

Faites sauter quelques minutes de plus. Parsemez de persil ciselé et servez sans attendre.

Vous pouvez ajouter des dés de jambon ou de poulet cuit coupés en cube.



**Prévisions légumes semaine
prochaine**
Courgettes
Tomates
Ail



Nous nous sommes rendus compte, il y a déjà plusieurs années, que les espaces communs représentent, étonnamment, des lieux dont on pense que ce sont les autres qui doivent les entretenir.
Pour pallier ce drôle de phénomène, nous avons trouvé une solution.

Parmi les salariés de Terre Solidaire, nous nous rendons compte que le maraîchage peut être un outil de travail difficile, voire pénible.

Le ménage est également une activité ardue mais différente et porteuse d'acquisition de compétences facilement transférables. Alors, tout naturellement, certains salariés peuvent contribuer à la bonne santé de Terre Solidaire en prenant soin des espaces dédiés à la collectivité.

C'est le cas de Nadège par exemple.

J'avais très envie de la mettre en lumière via cette feuille de chou. En effet, Nadège veille à préparer le café, le thé, la collation, chaque jour pour ses collègues. Elle nettoie la grande salle à manger, les vestiaires, les toilettes....

Merci Nadège pour tout ce travail. Chacun se joint à moi pour reconnaître l'utilité et le soin du travail accompli.

Et, ce n'est pas tout.

Nadège a également l'œil pour veiller au bien-être de ces collègues. Lundi, elle est venue me dire qu'il serait utile d'investir dans l'achat de petites cuillères.

Peu d'intérêt allez-vous penser à la lecture de cette dernière phrase. Que nenni !

Mardi, nous avons un événement attendu : le repas en commun préparé avec Philippe ROMAN.

Cette semaine, c'est la cuisine camerounaise qui était à l'honneur. En effet, Stéphanie nous a offert un immense cadeau de partage. Et pour le réaliser dans les meilleures conditions, nous avons besoin de petites cuillères. Nadège y a pensé.

Dirigeons-nous maintenant vers le repas de mardi.

Wouah, chapeau et félicitations à Stéphanie et Philippe.

Je n'en dirais pas plus. On va se faire une feuille de chou à suspens afin de vous donner l'envie de lire la suivante. Surprise pour la semaine prochaine.

Mardi était un jour important pour Terre Solidaire. En plus du repas commun, nous recevons la DIRECCTE, le Conseil Départemental, la Banque Alimentaire et les bénévoles de Terre Solidaire autour du repas camerounais.

Purs moments délicieux. Quelle alchimie !



Association qui prône des valeurs et met tout en œuvre pour réussir ces challenges tout en mettant l'Homme au centre de ses actions, Terre Solidaire est tout simplement un lieu exceptionnel. Quelle chance d'y travailler.

Merci à chacun d'entre vous de permettre à Terre Solidaire d'être cette belle structure. Et, c'est bien par l'action de chacun que les rouages fonctionnent. Veillons pour conserver les acquis. Veillons pour que Terre Solidaire demeure ce lieu extraordinaire.

Bon été à tout le monde.

Véronique, directrice

Le partage est un maître mot à Terre Solidaire. Une preuve supplémentaire ?

Vendredi, à la fin du marché, **Christine MILESI**, productrice de viande, de fromage sur Planaise, a eu un geste que j'ai eu envie de relater.

Elle est humble. Elle n'a pas envie que j'en parle. Mais, je vais désobéir car je trouve son geste tout simplement BEAU.

En effet, Christine participe, toutes les semaines, au marché des vendredis à Terre Solidaire.

Sur le dernier marché, elle a remercié les salariés qui installent et rangent les étalages. Elle leur a offert des saucisses.

Ce geste est, pour moi, tout simplement magnifique.

Tous les agriculteurs doivent vivre de leurs productions. Ce cadeau a d'autant plus de valeur.

MERCI Christine. Les salariés se joignent à moi pour rédiger ce petit mot chaleureux.



AUVERGNE – Rhône-Alpes

