

# La Feuille de Chou



**Pas de paniers les vendredis  
27 décembre 2019 et 3 janvier 2020**

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Voici la dernière feuille de chou de l'année 2019. Nous allons tranquillement lui dire au revoir et accueillir 2020 avec toujours autant d'espoir. Ce sera une belle année avec de beaux légumes et des projets motivants.

Puisque nous parlons de dons, faisons un point sur l'appel que nous avons lancé pour aider Terre Solidaire dans le financement des nouveaux équipements.

C'est agréable de voir l'intérêt porté à la structure. Vos messages, votre participation nous montrent que vous n'êtes pas de simples consommateurs de légumes bio et locaux. Vous êtes des adhérents militants. Vous êtes le centre névralgique de cette belle association qu'est Terre Solidaire.

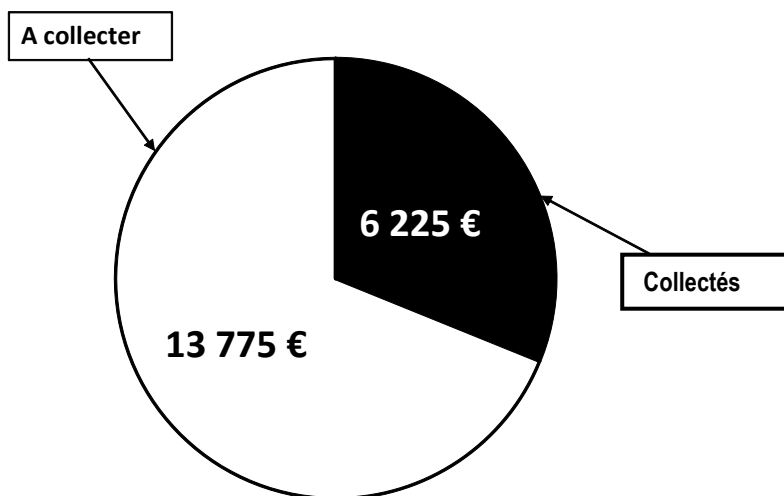
Où en sommes-nous ?

20 000 € sont nécessaires.

Pour rappel, 66 % du montant du don sont déductibles des impôts. Nous enverrons le justificatif nécessaire.

Les dons faits en 2019 seront déductibles sur 2019. Tout ne s'arrête pas au 31 décembre 2019. En effet, les dons versés en 2020 seront déductibles sur les impôts de 2020.

## Compteur des dons



Nous continuerons à vous donner régulièrement des nouvelles.

## Votre panier

Pour un panier

1.0	kg	pommes de terre (Désirée)
0.250	kg	radis noir
1.5	kg	cardons (minimum)
0.130	kg	mâche
0.300	kg	navet jaune

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

Fruits : pommes et poires

## La Recette de la semaine

### Gratin de cardons aux anchois

Ingrédients pour 6 personnes :

600 g de cardons, jus de citron, 4 cl d'huile d'olive, 60 g d'anchois à l'huile, 2 gousses d'ail, 30 g de farine, 40 cl de lait, sel, poivre, 2 pincées de muscade râpée, 80 g de parmesan.

Séparer les côtes du cardon en ôtant les feuilles et les fils. Couper les côtes en petits dés et les faire tremper, au fur et à mesure, dans un saladier rempli d'eau citronnée. Les plonger ensuite dans l'eau bouillante salée pendant environ 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais pas trop (un peu de croquant, c'est meilleur), égoutter.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive, les anchois égouttés et coupés en petits dés, ainsi que l'ail haché. Ajouter les cardons, mélanger, et saupoudrer de farine. Sans cesser de tourner avec une cuillère, verser le lait en filet au fur et à mesure que le mélange épaissit. Saler très légèrement si besoin, poivrer et ajouter la muscade.

Transvaser la préparation dans un plat à gratin ou dans 6 petites cocottes. Parsemer de parmesan, puis enfourner à 180 °C (th. 6) pendant 15 min, dans le four préchauffé, pour gratiner le tout.



## Prévisions légumes

Surprise !



Pour finir l'année, nous avons organisé un marché le 13 décembre. Les producteurs de l'été étaient présents. De nouveaux produits sont venus rejoindre les propositions déjà faites. Le miel de Gaëlle, les jus et soupes d'Hélène, seront désormais à votre disposition. C'était un marché très agréable malgré les conditions atmosphériques.

Pour la première fois, c'est dans la grande salle de l'accueillante maison de Terre Solidaire que le marché a eu lieu. Seuls les légumes étaient en extérieur. Euh, pas seuls. Dominique accompagné des bénévoles (Marie-Thé, Dominique, Yves, Michel, Laurent, Patrice) ont tenu le stand. Merci à toutes et tous pour votre investissement.

Je remercie aussi Hélène, Laurent et Michel qui ont fait un gros travail de communication. Et ça fonctionne. Les clients ont été plus nombreux. A moi de retenir la leçon : il faut communiquer.

Je profite de ces dernières lignes de 2019 pour vous informer que vendredi 20 décembre, l'équipe de permanents offre, comme chaque année, le repas aux salariés et aux administrateurs. C'est l'occasion de dire MERCI pour tout le travail effectué.

Cette année, en plus du bon d'achat offert à tous, nous avons la visite du Père Noël. Le vrai, pas un faux. Si, si, je vous assure. J'ai son numéro dans mon téléphone.

Je ne cesserai jamais de dire que Terre Solidaire est magique. J'ai eu envie d'ajouter une note féerique : les salariés ont déjeuné avec le Père Noël. Et ça, c'est chouette.

On se retrouve dès le 6 janvier pour entamer une nouvelle année, riche de promesses et pour le début des travaux. Une nouvelle ère qui verra naître des vestiaires adaptés pour le confort des salariés.

Au revoir 2019. Vive 2020.

Véronique, directrice



Auvergne – Rhône-Alpes

