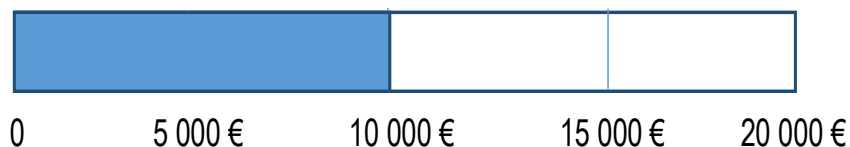




## TERRE-SO-THON



### Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

La première feuille de chou de l'année est l'occasion de souhaiter à chacun le meilleur pour l'année 2020.

Terre Solidaire vit une année charnière : 2020 devrait voir la naissance des travaux à Carmintran. Nous vivrons ensemble les changements. La feuille de chou sera le moyen de vous donner des nouvelles, de vous montrer en photo les transformations.

Faisons un point sur l'appel aux dons 2019.

**BRAVO. MERCI.**

Grâce à votre générosité, la moitié de la somme nécessaire est atteinte.

10 000 € ont été récoltés durant les fêtes. **C'est extraordinaire !**

Chaque donateur recevra le reçu fiscal, pour la déduction à valoir sur les impôts 2019.

La campagne se poursuit sur ce début d'année. Les donateurs à venir recevront alors un reçu valable pour les impôts 2020.

Ce 10 janvier correspond à la première livraison de l'année.

Nous vous remercions d'être avec nous pour cette fabuleuse aventure qu'est Terre Solidaire. Chaque semaine, nous aurons l'occasion de partager la vie, les événements de la structure.

Sans vous, nous n'existerions pas. Alors, MERCI de croire au projet social de Terre Solidaire.

La saison du déblotage bat désormais son plein. Chaque jour, les salariés partent dans des parcelles viticoles pour effectuer les travaux hivernaux dans les vignes. Ces tâches, différentes du maraîchage, permettent à tous d'apprendre et de monter en compétences. L'équipe d'encadrement vous en parlera tout au long de l'hiver.

Passez une belle semaine.

Véronique, directrice

### Votre panier

Pour un grand panier

0.500	kg	radis noir
1.0	kg	céleri-rave
0.350	kg	échalotes
2.0	kg	pommes de terre
2	pièces	salades
2.0	kg	courge Butternut

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

Fruits : pommes et poires

### La Recette de la semaine

#### Röstis céleri-rave et pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de pommes de terre, 200 g de céleri-rave, 1 œuf, sel et poivre, 1 pincée noix de muscade en poudre, 50 g de gruyère ou comté râpé, 1 cuillère à soupe de persil ciselé.

Peler et laver les pommes de terre et le céleri-rave. Les sécher, puis les râper. Dans un saladier, mélanger les légumes avec l'œuf, le fromage râpé, le persil, une pincée de noix de muscade, du sel et du poivre.

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle, y déposer la préparation sur toute la surface, afin de faire une grosse galette épaisse. Etaler avec le dos d'une cuillère à soupe pour bien répartir.

Faire dorer la galette environ 10 min à feu doux, jusqu'à formation d'une belle croûte dorée.

Renverser le röstis sur une grande assiette plate, puis le remettre délicatement dans la poêle pour cuire l'autre côté, 10 à 15 min à feu doux.

Délicieux avec du poisson fumé et une salade de radis noir, pommes Granny et carottes râpés.



**Prévisions légumes**  
Carottes  
Pommes de Terre  
Betteraves



Un visiteur inattendu...



... qui a posé avec Johannes et Suliman pour la photo souvenir, et avec beaucoup d'autres convives.

**Repas de fin d'année 2019 pour les salariés,  
encadrants, bénévoles et membres du C.A.  
de Terre Solidaire**



Merci Nadège et Charlotte pour la jolie salle.



« Pour qui l'assiette de cerf et gratin de cardons ? »  
Service à table par une ancienne de la maison,  
Marie-Claude.



Auvergne – Rhône-Alpes

