

# La Feuille de Chou



## Edito

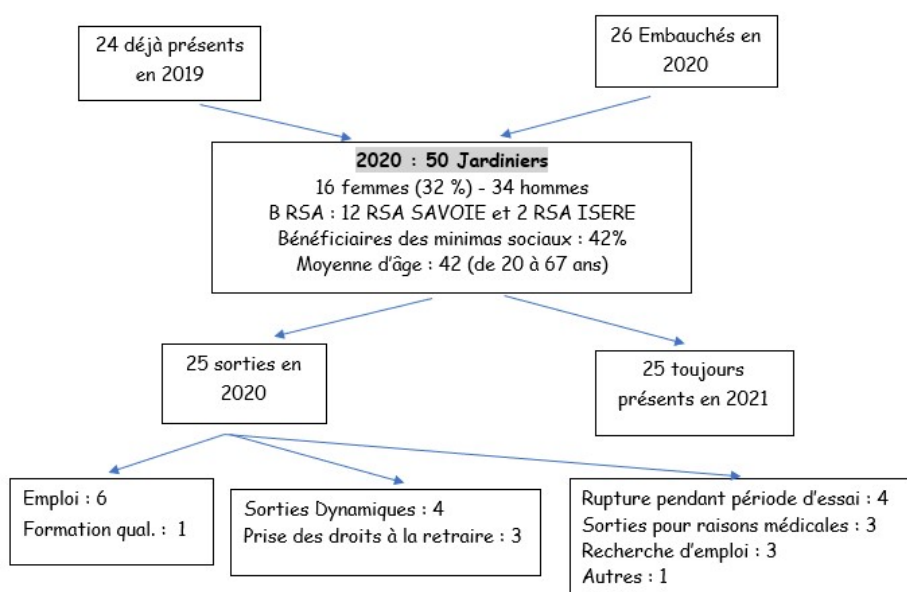
Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

C'est la dernière semaine de travail de Jannie qui termine son contrat le 30 juin. Bonne continuation à vous Jannie dans vos projets professionnels et personnels et bonne chance.

Dès le 1er juillet, nous accueillerons Biniam. La semaine prochaine, c'est aussi le début des horaires d'été qui riment avec matinée. En effet, nos salariés travailleront de 7 heures à 12 heures chaque matin. A cela se rajoutent 2 après-midis par mois (de 13 h à 15 h) pour les salariés à 26 heures et 2 après-midis hebdomadaires (13 h à 16 h 30) pour ceux à 32 heures. Ces horaires d'été matinaux sont les bienvenus avec la chaleur de ces derniers jours.



Par ailleurs, la traditionnelle et annuelle Assemblée Générale de Terre Solidaire aura lieu ce vendredi 25 juin à 18 heures. C'est donc le temps du bilan de l'année 2020. Comme il n'est jamais trop tard pour bien faire, nous vous présentons, ci-dessous, un schéma représentant le public accueilli en 2020.



## Votre panier

Pour un grand panier

1	kg	pomme de terre nouvelle
2,6	kg	courgette
2	pièces	salade
1	pièce	chou de printemps
0,7	kg	aubergine
4	pièces	fenouil
0.8	kg	petit pois

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : Pomelos et Pommes

## Recette de la semaine

### Gratin de courgettes et pommes de terre au reblochon

Ingrédients pour 6 personnes (🕒 20 min)

- 500 g de courgettes
- 800 g de p. de terre
- 1/2 Reblochon
- 2 échalotes
- 15 g de beurre
- 2 œufs
- 20 cl de crème
- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de piment d'Espelette + sel et poivre

#### Préparation :

- ✓ Emincer les échalotes et l'oignon et hacher les gousses d'ail. Couper en rondelles les courgettes (avec leur peau) et les pommes de terre.
- ✓ Faire revenir les échalotes, l'oignon à la poêle (2 min), ajouter l'ail (cuire 1 min) et réserver.
- ✓ Prendre un plat, le beurrer, le garnir de rondelles de courgettes en les faisant chevaucher, arrêter au milieu du plat, continuer avec les pommes de terre, saler, poivrer.
- ✓ Faire une deuxième couche en commençant par les pommes de terre puis les courgettes, saler, poivrer, saupoudrer de piment d'Espelette.
- ✓ Saupoudrer d'une pincée de muscade, et parsemer du mélange : échalotes, oignon, ail.
- ✓ Battre les 2 œufs en omelette, ajouter la crème, saler, poivrer et battre à la fourchette.
- ✓ Verser cette préparation sur les légumes.
- ✓ Enlever la croûte du 1/2 reblochon, le couper en lanières les déposer au-dessus du plat.
- ✓ Préchauffer le four 15 minutes à 200°C, Th 7.
- ✓ Cuire environ 45 minutes



## Prévision légumes

Ail nouveau  
Courgettes  
Salade



2020 a été une année certes mouvementée et inédite avec la crise sanitaire sans précédent à laquelle il a fallu s'adapter et les travaux de la structure. Mais c'est avant tout et surtout une année efficace puisque l'insertion socioprofessionnelle ainsi que la production de légumes se sont poursuivies et les résultats sont positifs et très encourageants.

Une équipe de jardiniers aussi hétérogène que soudée, de belles sorties pour emploi ou des projets divers et variés.

A titre d'exemple, en 2020, nous avons eu 3 départs en retraite. Elisabeth tout d'abord qui a passé 23 mois à Terre Solidaire, efficace et dynamique et d'une rapidité inégalable pour le tirage de bois de vigne. Salvatore assidu et investi, consciencieux et d'une rigueur sans faille aux paniers. Enfin Félix ayant des qualités d'écrivain a agrémenté la feuille de chou de textes et énigmes faisant travailler nos méninges tout au long de l'été 2020.

Merci à vous (adhérents consom'acteurs, bénévoles, administrateurs, chaque salarié présent sur cette année 2020 et, bien-sûr, mes chers collègues permanents) pour votre implication, votre soutien et votre investissement. Nous pouvons donc conclure que 2020 est une année réussie et positive.

Au plaisir de vous retrouver lors de l'Assemblée Générale de ce soir pour échanger de vive voix.

**Floriane Duisit**  
**Coordonnatrice**

