

Vendredi 21 janvier 2022

Semaine 3



# La Feuille de Chou

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

Mais quel chantier !!

A Terre Solidaire, les travaux de rénovation de la maison de Carmintran ont bien avancé, marquent le pas maintenant, et la toute fin approche. Après une réception partielle en décembre, janvier a connu une réception définitive... avec des réserves bien sûr. Les artisans travaillent encore pour ajuster les derniers éléments.

Certains administrateurs ont passé temps et énergie dans le suivi du chantier, pour les budgets, pour des menus ou gros bricolages, pour gérer les imprévus auxquels il faut toujours s'attendre, pour les réunions de chantier... Qu'ils en soient remerciés, ils ont grandement allégé ma prise de fonction !

Le déménagement se fait par vagues successives. Après les encadrants, moi-même, puis la box et le serveur informatique, c'est l'imprimante-photocopieuse qui, mercredi, a fièrement traversé la cour, juchée sur le transpalette. Lassée d'être aléatoirement alimentée via un fil aérien traversant le parc, et malgré l'opiniâtreté de Denis, elle ne répondait plus.

Le raz-de-marée s'est produit jeudi, avec la migration de Laurence, Martine et Floriane, jusque-là seules rescapées de l'îlot des anciens bungalows, et elles aussi lassées (mais elles n'ont pas eu droit au transpalette !).

Elles ont été suivies dans leur sillage de pleines caisses de dossiers et d'un entrelacs de câbles de connexion. Après avoir eu maille à partir avec tous ces fils, les voici branchées et bien installées dans de beaux bureaux lumineux, dans lesquels je leur souhaite de se plaire !

Cécile, directrice.



Bureau du secrétariat avant...



... et en cours d'installation.

Pour un panier

1.0	kg	pommes de terre
0.650	kg	carottes
0.650	kg	choux de Bruxelles*
0.6	kg	oignons

\*issus de la parcelle de Laissaud

Et selon dépôt : 750 g d'épinards ou 200 g de mâche

Laver vos légumes avant de les consommer.

Fruits : oranges et pommes

## Recette de la semaine

### Choux de Bruxelles croustillants au paprika

Préparation : 10 min - Cuisson : 17min

Si vous n'aimez pas trop les choux de Bruxelles, essayez cette recette : poêlés dans une robe de chapelure et épicés au paprika, ça change tout... un délice pour accompagner les viandes blanches et la volaille.

Ingrédients pour 2 personnes :

400 à 500 g de choux de Bruxelles, de la chapelure (à volonté), de l'huile d'olive ou du beurre, paprika, sel et poivre

Coupez la base des choux de Bruxelles et enlevez les feuilles abîmées.

Coupez-les en 2 s'ils sont gros. Lavez-les et égouttez-les.

Versez-les dans une grande poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou du beurre.

Faites cuire à feu moyen et à couvert pendant 12 min en mélangeant souvent. Saupoudrez de chapelure et enrobez bien les choux de Bruxelles.

Saupoudrez ensuite de paprika, poivrez et salez et faites dorer pendant 5 min à feu fort en mélangeant régulièrement en ajoutant un peu d'huile d'olive ou de beurre si besoin.

Servez aussitôt.



## Prévisions légumes

Chou  
Betteraves  
Navets



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

J'écris cette contribution à la feuille de chou dans un nouveau décor : mon nouveau bureau tout beau tout neuf ! Et oui, ça y est le déménagement des bureaux administratifs a commencé !

C'est évidemment encore « du camping » et à l'état de transition puisque nous sommes en attente de nouveaux mobiliers. Mais je suis plutôt bien installée. J'ai une table, une chaise, mon ordinateur, l'accès à Internet, à la photocopieuse et au réseau local (ces derniers jours ce n'était pas souvent le cas donc j'apprécie à sa juste valeur), quelques stylos, le téléphone, mes bannettes indispensables. Il y a même une chaise de plus pour accueillir en entretien un salarié. Et sans oublier bien évidemment la boîte de masques !!!

Ma 1ère impression en direct de ce nouveau bureau : Waouh ! Quel espace et quelle lumière ! Ceux qui connaissaient l'ancien se souviennent sans doute de la luminosité toute relative qui y régnait. L'utilisation de la lumière artificielle (plusieurs lumières !) était indispensable à tout moment de la journée. J'ai la chance d'hériter du bureau avec vue sur montagnes et parc, avec même un accès direct au parc.

Merci à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la remise à neuf de ces locaux. Des 1ères ébauches à la finalisation des travaux, un long travail de réflexion, d'élaboration de plan, de recherche de financement, de recherche d'entreprises, de suivi des différents chantiers (ce n'était pas une mince affaire, si j'ai bien compris !). Un grand merci à chacun, les efforts et investissement de tous ont permis ce beau résultat. A nous maintenant d'investir et de nous approprier ces locaux flambants neufs.



En parallèle l'insertion sociale et professionnelle continue. Deux fins de contrat en ce début d'année.

Erika tout d'abord, qui n'a pas poursuivi son parcours pour raison de santé. Elle a pu effectuer une immersion au sein de l'entreprise RAFFIN en octobre dernier qui lui a permis de découvrir un nouveau secteur d'activité.



Elodie également n'est pas revenue travailler à Terre Solidaire depuis les vacances ! Mais c'est pour la bonne cause : elle a trouvé un CDI depuis début janvier en tant qu'employée libre-service au sein d'un supermarché. J'ai eu de ses nouvelles la semaine dernière, tout allait bien.

Bravo Elodie, vous vous êtes donné les moyens pour accéder à votre projet. Son contrat a commencé en juin dernier à Terre Solidaire, avec l'objectif de finaliser rapidement son permis de conduire pour faciliter sa recherche d'emploi. Objectif atteint rapidement. Le fameux sésame de la mobilité en poche, un véhicule... Une recherche d'emploi active et ciblée et le tour est joué.

Nous vous souhaitons un bel épanouissement dans votre nouvelle vie professionnelle.

Floriane, chargée d'insertion.