

La Feuille de Chou



L'EDITO

Nous sommes à mi-chemin dans la période estivale. Les températures sont plus clémentes cette semaine mais restent éprouvantes pour les maraîchers. Le stress hydrique demande aux encadrants de satisfaire les besoins en eau des cultures tout en respectant la réglementation qui s'impose.

Si la fatigue due à la chaleur et à l'activité importante de l'été peut se faire ressentir, les résultats sont là et les jardins abondent en légumes.

Ainsi, nous pouvons vous proposer, cette année encore, une **offre de tomates** en conditionnement de **5 kg**. Idéales pour les coulis, ces tomates vous sont proposées à 2€/kg, soit 10€/caisse. Pour des raisons logistiques cette production sera à retirer uniquement sur le site de Carmintran. Passez commande par mail auprès du secrétariat **avant mercredi 10 août au soir** pour un enlèvement **le vendredi 12 août** sur le marché (16h-19h). Les commandes sont traitées dans l'ordre d'arrivée, et nous ferons notre maximum pour vous satisfaire, dans la limite des stocks disponibles.

Alors à vos marques ... !

Parmi les autres actualités, notre dépôt partenaire, Fibr'Ethik à Saint Pierre d'Albigny, ferme ses portes durant 2 semaines (congés estivaux). Pour que les adhérents concernés puissent retirer leurs paniers de légumes, **Gérard**, administrateur (qui a signé l'édito de la feuille de choux de la semaine dernière) tiendra une permanence de 17h à 19h devant Fibr'Ethik.

Pour conclure, nous saluons la mobilisation de **Denis** et de **Michel** qui ont, une fois de plus, œuvré à l'amélioration des conditions de travail des salariés de



Merci Michel et Denis !

l'association. Ils ont cloisonné la salle de tri / aire de lavage où travaillent quotidiennement plusieurs personnes, ce qui aura notamment pour effet de limiter l'emprise du froid ... quand l'hiver sera venu. Plusieurs corps de métiers en un seul chantier : maçonnerie, charpente, menuiserie ... Bravo et merci !

Laurent, Directeur

Pour un grand panier

4	kg	Tomate
400	g	Oignon blanc
2	kg	Courgette
2	pièces	Poivron
1	pièce	Pastèque
		Fenouil déclassé

Laver vos légumes avant de les consommer.

Crumble tomate, courgette, poivron

Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes :

200g de farine, 2 courgettes, 2 poivrons rouges, 3 tomates, 50 g de parmesan, 100 g de beurre salé, 1 branche de thym, huile d'olive, piment doux, sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180°C. Épépinez les tomates et les poivrons puis coupez-les en petits dés.
2. Tranchez ensuite les courgettes en menus morceaux. Déposez vos légumes dans un plat allant au four. Répartissez au-dessus un filet d'huile d'olive. Assaisonnez en sel et poivre
3. Réalisez ensuite votre crumble. Découpez le beurre en petits dés. Râpez le parmesan. Versez dans un saladier, la farine, les dés de beurre, le parmesan râpé, le piment doux, le thym effeuillé. Mélangez le tout du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte devienne grumeleuse.
4. Recouvrez les légumes du crumble. Enfouissez pour une cuisson de 40 min. A la sortie du four, passez sous le grill pendant 5 min.



Prévisions pour semaine N+1
Betterave, tomates, melon

Reprise des paniers de fruits le 2/09



LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION

Durant cette période estivale où beaucoup d'entreprises ralentissent leur activité, certains de nos salariés ont tout de même pu effectuer des périodes de mise en situation en milieu professionnel (PMSMP) en vue d'un recrutement ultérieur.



Kudret à la mise en sachet des haricots

C'est le cas pour **Kudret**. Arrivé en 2019 à Terre Solidaire, Kudret ne disposait pas d'expérience en maraîchage. Discret et consciencieux, il s'est rapidement intégré à l'équipe et s'est adapté aux différentes tâches que nous effectuons à Terre Solidaire. Durant juillet, il a fait un stage de quinze jours dans l'entreprise adaptée Scop Néo située à la Ravoire. Il a travaillé sur une ligne de production de socles pour compteurs électriques. Très satisfaite de son travail, l'entreprise n'a cependant pour l'instant pas suffisamment d'activité pour pouvoir l'embaucher. Nous restons en contact avec la Scop Néo si un poste devait se libérer.

Ces périodes d'immersion en entreprise sont très importantes, à la fois pour nos salariés et pour les entreprises. Nos salariés peuvent découvrir de nouveaux métiers, tester leur capacité à répondre aux besoins d'une entreprise, et celles-ci peuvent vérifier leur implication et tester leur intégration. Ainsi, notre objectif pour les mois à venir est d'accroître nos informations sur les entreprises du territoire et de développer notre réseau d'entreprises de toutes tailles et de tous secteurs.

Par ailleurs, nous avons accueilli en juillet quatre nouveaux salariés : François, Mohammad, Nasreldine et Etienne. Nos encadrants maraîchers s'emploient aux mieux à assurer leur bonne intégration dans une période de travail qui est chargée pour Terre Solidaire.

Corinne, Chargée d'insertion

RESERVEZ VOTRE SAMEDI 10 SEPTEMBRE...

...pour participer à notre journée d'Inauguration/portes ouvertes et découvrir les nouveaux aménagements mis en place sur le site de Carmintran, berceau de Terre Solidaire à Planaise.

- Marché de producteurs locaux
- Débat sur les enjeux alimentaires
- Repas (inscription nécessaire auprès du secrétariat avant le 20 août)
- Animations (visite des jardins, chasse aux trésors pour les plus jeunes...)

Nous serions ravis de vous compter parmi nous !



Auvergne - Rhône-Alpes

