

Vendredi 19 août 2022

Semaine 33



L'EDITO

Chères adhérentes, chers adhérents.

A ce jour, 26 mm de pluie sont tombés depuis le début du mois d'août, contre 47mm sur cette même période l'année dernière. Pour autant, la pluie de fin de semaine dernière (15 mm), a soulagé la production maraîchère à Terre Solidaire. Elle a permis notamment aux semis de radis noirs de lever. Le sol est moins brûlant et la baisse concomitante des températures rend un peu moins difficile le travail des maraîchers.

L'arrosage auquel nous pouvons encore recourir, entre 20h le soir et 9h le matin, a pu être suspendu pendant 2 jours. Ceci a permis, en outre, de remplir notre système de stockage d'eau (que nous alimentons avec la nappe phréatique) et d'assurer l'arrosage pour quelques jours en tenant compte des règles qui s'imposent à nous.

Parmi les actualités de la semaine, nous vous proposons cette fois-ci une offre de **tomates vertes**, toujours en conditionnement de 5 kg. Idéale pour les veloutés, gaspachos, confiture etc. Elles vous sont proposées à **1€/kg**, soit 5€/caisse. Pour des raisons logistiques cette production sera à retirer uniquement sur le site de Carmintran. Passez commande par mail auprès du secrétariat <u>avant mercredi 24 août au soir</u> pour un enlèvement **le vendredi 26 août sur le marché (16h-19h)**. Les commandes seront traitées dans l'ordre d'arrivée, et nous ferons notre maximum pour vous satisfaire, dans la limite des stocks disponibles.

Pour conclure cet édito, je vous informe que nous reportons au **27 août** la date d'inscription au repas de notre **journée Inauguration Portes Ouvertes** qui se tiendra le 10 septembre prochain. Ceci afin de laisser, à ceux qui rentrent de vacances cette semaine, le temps de s'inscrire. Le programme se précise, notamment en ce qui concerne le focus thématique de l'après-midi qui verra l'intervention d'une spécialiste des enjeux alimentaires... nous vous en reparlerons certainement dans un prochain édito.

A bientôt.

Laurent Pachod, Directeur

Pour un panier

1	kg	Pommes de terre
		(Cephora)
1	kg	Courgettes
1,4	kg	tomates
3	pièces	poivrons
1	pièce	chou vert
Et, selon dépôt : 1 concombre + 1		
aubergine OU 1 melon		

Laver vos légumes avant de les consommer

Velouté froid de courgettes basilic

Préparation : 30 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients (Pour 6 pers) : 500 g de courgette, 2 yaourts nature brassés, 1 bouquet de basilic, 1 citron vert, poivre & sel

- 1. Couper les courgettes en 2 tronçons puis trancher-les dans le sens le la longueur.
- 2. Les faire cuire dans l'eau bouillante environ 20 minutes.
- 3. Les passer sous l'eau froide afin de fixer la couleur.
- 4. Enlever les graines des tronçons de courgettes.
- 5. Les mixer avec le basilic, les 2 yaourts et ajouter le jus du citron vert, le sel et le poivre.
- 6. Mettre au réfrigérateur et servir très frais un beau soir d'été!













LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION



Mohammed Jimmy et Franck à la préparation des paniers



Me voilà de retour de congés pour ce mi-août. Comme chaque année mes chers collègues encadrants ont contribué à ce que mon départ puisse se faire sereinement. En effet, ils se sont pliés, malgré l'activité intense en maraîchage, aux contraintes de l'insertion et tous les entretiens tri-partites avec les salariés en fin de contrat ou pour les bilans de période d'essai ont pu avoir lieu avant mon départ. Personne ne s'est retrouvé sans contrat de travail pendant mon absence. Pour tout ce qui ne s'anticipe pas, les urgences ou les imprévus, merci au reste de l'équipe de permanents qui a pris le relai et assuré la relève.

Merci à vous tous !! J'ai pu profiter pleinement de ces congés. La vie rythmée de chargée d'insertion a vite repris son cours, et c'est très bien ainsi. Mardi dernier, nous avons accueilli **Etienne** pour compléter l'équipe de jardiniers. L'équipe se compose donc actuellement de **29 jardiniers**, 8 Femmes et 21 Hommes (72%).

Pas de précisions supplémentaires concernant les chiffres puisque, ceux qui me lisent depuis longtemps se souviennent, je fais un descriptif détaillé des effectifs la première quinzaine de septembre, pour la rentrée.

Les chaleurs se sont calmées ces derniers temps et c'est tant mieux, pour nos cultures certes, mais également pour nos jardiniers et maraîchers pour qui les conditions de travail étaient plutôt difficiles ces derniers temps. Nous

sommes toujours aux horaires d'été, c'est-à-dire une prise de poste à 7h le matin avec les après-midis de libre pour les salariés à 26 heures et 2 après-midi hebdomadaires travaillés pour les salariés à 32 heures. Le passage aux horaires habituels se fera le lundi 29 août. Ainsi, nos jardiniers travailleront chaque matin de 8 heures à 12 heures ainsi que 2 après-midi de 13 heures à 16 heures pour les salariés à 26 heures hebdomadaires et 4 après-midi pour les salariés à 32 heures hebdomadaires.

Je vous souhaite, chères adhérentes, chers adhérents une belle fin de semaine ainsi qu'une belle fin de mois d'août, de bonnes vacances à ceux qui y sont encore et bon courage pour la reprise pour les autres!



Ashiqullah nettoie les choux pour les paniers



Floriane, Chargée d'insertion











