

La Feuille de Chou



De 16 à 19 h

MEMO : La semaine prochaine, nous serons le 7/04. Comme chaque début de mois, retrouvez Christine (avec sa sélection de plats cuisinés) et Laurence (avec son assortiment de gaufres et pâtisseries maison).

L'EDITO : Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine, focus sur un nouvel aménagement à terre Solidaire. Il y a quelques semaines déjà, Denis D. et Yves P. administrateur et trésorier de l'association, ont réalisé un abri pour les deux roues. Il ne reste plus qu'à sceller les arceaux pour que celui-ci soit fonctionnel. Ainsi, prochainement, les vélos seront abrités à l'entrée du parc de l'association afin de promouvoir encore un peu plus, pour ceux qui le peuvent, leur usage.



C'est la juste continuité du choix que Terre Solidaire a fait de valoriser ce mode de transport. En effet, le « forfait mobilités durables » offre la possibilité aux employeurs qui le souhaitent, d'attribuer un financement aux employés qui privilégient ce mode de transport. Ainsi, l'association verse en fin d'année une indemnité, aux salariés qui, pour se rendre à leur travail, utilisent davantage la pompe à vélo que la pompe à essence. Je vous souhaite une agréable fin de semaine et vous confie sans plus tarder à Corinne F. pour le coin de l'insertion.

Laurent Pachod, Directeur

Pour un Panier

1	kg	Poireau
250	g	Mâche
550	g	Chou Mizuna
1.2	kg	Epinard
1	botte	Ciboulette

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : 1 kg orange - 1 kg pomme

Pennes au pesto de Mizuna

Ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de mizuna, estragon, coriandre, roquette,
- 40g de noix de cajou,
- 50g de parmesan,
- 5-6 càs d'huile d'olive
- 1 càc de vinaigre balsamique blanc si amertume du mizuna
- Sel et poivre
- 500g de penne

Préparation :

Préparer le pesto : torréfier les noix de cajou qq minutes dans une poêle. Laver la verdure. Couper le parmesan en cubes.

Mixer la verdure avec les noix de cajou et le parmesan. Ajouter l'huile petit à petit jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Goûter. Saler, poivrer, et éventuellement vinaigrer un peu. Ajouter si besoin une càs d'eau pour émulsionner et bien mixer.

Cuire les pâtes al dente. Egoutter les pâtes. Mélanger intimement les pâtes avec le pesto dans la casserole ou un plat de service.

Prévision :

Salade, épinard et navet jaune

LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Le printemps vient de pointer le bout de son nez, et dans le même temps, quatre de nos salariés, Christelle, Anissa, Jean-Philippe et Omar vont quitter la structure.

Avec Christelle nous avons parcouru un bon bout de chemin ensemble. Elle s'est pleinement investie à Terre Solidaire, que ce soit dans les champs ou dans les vignes. Nous avons aussi apprécié ses suggestions pertinentes touchant à l'organisation de la structure. Nous souhaitons à Christelle, Anissa, Jean-Philippe et Omar de mettre à profit leurs qualités respectives pour aller vers d'autres horizons.



Jean-Philippe



Christelle

De son côté, Cécile effectue en ce moment un stage en tant qu'agente d'entretien au Foyer du Col de Frêne. Cet établissement associatif situé à Saint-Pierre d'Albigny accueille depuis 2017 des personnes handicapées vieillissantes.

L'équipe des salariés connaît ainsi un important renouvellement, alors que nous nous dirigeons vers la période de pleine production. Nous devons donc poursuivre les recrutements et en parallèle intégrer de nouveaux salariés. Cela exige des encadrants des efforts soutenus. Leur travail sur le terrain est essentiel pour nous, chargées d'insertions, car accompagner et construire un projet professionnel avec nos salariés demande aussi de pouvoir travailler dans la durée avec eux.

Corinne - Chargée d'insertion



RECYCLAGE : sacs réutilisables

Nous utilisons des sacs réutilisables depuis avril 2022 environ.

Vous les reconnaitrez, ce sont les grands sacs verts dans lesquels vous retrouvez épinard, chou Kale et chou Mizuna. La réutilisation de ces sacs permet à Terre Solidaire de contribuer au recyclage de ses contenants.

Ce qui est ECOLOGIQUE est souvent également ECONOMIQUE...

Si vous souhaitez nous aider dans cette action, vous pouvez nous rendre ces derniers après les avoir fait sécher. D'avance merci pour ce geste !

Laurence - Secrétariat

