



La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

C'est un monument historique, classé au patrimoine mondial de l'association, qui s'en est allé lundi dernier.

Il s'agissait de l'un des derniers témoignages de l'organisation du travail qui a précédé l'ère des travaux à Terre Solidaire. Je vous parle du « bureau original des maraichers », occupé jusqu'en 2022. Rien de moins qu'un Algeco d'environ 12 mètres carrés, isolé par l'extérieur. Certains d'entre vous, ont peut-être eu l'occasion de le remarquer, au fond du parc, sous le tilleul, à l'occasion des marchés estivaux ou de la journée porte ouverte.

Ce vestige s'en est allé si vite que nous n'avons pas eu le temps de prendre une dernière photo. Seul, reste aujourd'hui l'emplacement vide qu'il occupait. Emplacement qui n'a pas attendu pour être investi tant il est vrai que la nature a horreur du vide.

Un pincement au cœur pour les plus anciens des salariés qui l'ont vu partir avec nostalgie. Nostalgie d'une époque, d'une histoire, d'une ambiance. Mais rassurons-nous, il aura une seconde vie.

Celle-ci sera bien différente de la première puisqu'il rejoint l'environnement d'une école de moto cross.



Pour un Panier

1,500	kg	Courgette
0,650	kg	Tomate
1	botte	Ciboule
1	pièce	Salade

Selon dépôt :

0.700 kg Fenouil – 0.450 kg Haricot

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : 1 kg Pêche - 1 kg Pomme

Flan à la tomate et à la courgette

Préparation : 30 min – Cuisson 45 mn

Ingrédients pour 4- 5 personnes

- 1 tomate (100 g)
- 1 courgette (250 g)
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 20 g de maïzena
- 2 œufs
- 35 g de gruyère
- Persil, thym, herbes Provence



Préchauffer le four à 160°C. Monder la tomate : avec un couteau, faire une croix sur le haut de la tomate. La plonger 10 secondes dans de l'eau bouillante puis aussitôt dans de l'eau très froide. Avec le couteau, tirer sur la peau de la tomate pour l'enlever. Couper la tomate en 4, retirer les pépins. Couper la tomate et la courgette non épluchée en petits dés.

Mélanger la crème, la Maïzena, les œufs et le gruyère. Saler, poivrer. Ajouter les herbes souhaitées. Ajouter les dés de légumes.

Garnir les empreintes du moule et enfourner pour environ 45 minutes.

Attention au démoulage, les flans sont fragiles. Bien attendre leur refroidissement.

Exceptionnellement cette semaine, je vous remets entre les mains du pôle insertion. Je dis exceptionnellement, car historiquement, là encore, l'organisation veut qu'à Terre Solidaire ce soit les maraîchers qui contribuent à la feuille de chou les semaines paires, et le pôle insertion les semaines impaires (...une sorte de garde alternée convenue de longue date !). Quoi qu'il en soit, les maraîchers, trop occupés par la production de vos légumes, en ont oublié leur contribution cette semaine. Heureusement, nous avons celle de Corinne F. initialement prévue pour la semaine dernière, en attente, sur un coin de bureau. Un vrai travail d'équipe. Et comme il y a des fonctionnements ancrés qu'il vaut mieux, pour un directeur, ne pas réinterroger, vous aurez également une contribution du pôle insertion la semaine prochaine ... semaine impaire oblige.

Laurent PACHOD - Directeur

Vendredi 14 juillet étant férié, la livraison des paniers sera le JEUDI 13 juillet

→ mêmes heures

→ mêmes endroits

LE COIN DE L'INSERTION :

C'est une période de stage pour deux de nos salariés, Kévin et Pauline. Tous deux ont cherché eux-mêmes et trouvé un stage en cohérence avec le projet professionnel qu'ils sont en train de mettre en place. Pauline est partie pour une durée de trois semaines dans une autre structure de maraîchage. C'est une opportunité pour elle de voir une organisation de travail différente dans un secteur d'activité qu'elle commence à bien connaître.

De son côté, Kévin a effectué un stage de deux semaines dans une petite structure de vente et de réparation de vélos. Une expérience positive qui lui a permis de confirmer son projet professionnel, et de prendre conscience des compétences supplémentaires à acquérir pour travailler dans ce secteur. Il partira d'ailleurs en formation à partir d'août. Nous aurons l'occasion d'en parler à ce moment-là.

Corinne - Chargée d'insertion



**PAS DE LIVRAISON DE FRUITS DURANT
LES 9 SEMAINES D'ÉTÉ**
Dernière livraison le vendredi 30 juin 23
Reprise livraison le vendredi 8 septembre 23