



La Feuille de Chou

L'EDITO :

" Les sots parlent beaucoup du passé, les sages du présent, les fous de l'avenir "

Félicité de Genlis

Chères adhérentes, chers adhérents,

Sans être aussi catégorique que l'auteure dans la classification des protagonistes, il est intéressant de regarder l'évolution de Terre Solidaire depuis son origine, vers son présent et maintenant son avenir en construction.

Historiquement Terre Solidaire s'est bâtie dans une continuité relativement linéaire. Il y a eu au long des années des difficultés majeures et mineures à résoudre, dont la première, et non la moindre, a été de permettre l'installation de Terre Solidaire sur le territoire. Progressivement l'association a grandi et ayant atteint une taille, une expertise et une reconnaissance suffisantes était prête à prendre son autonomie lors du départ de l'activité hébergement.



Le présent pourrait être la grande période de rénovation du site que nous venons de connaître. Cela a fait suite à une décision importante qu'il fallait oser prendre,

pour permettre à Terre Solidaire de poursuivre sa mission : l'insertion de personnes en rupture sociale et professionnelle, ayant besoin d'une période d'accompagnement pour reprendre pied. Le bon accueil physique, des personnes en parcours d'insertion, n'était plus possible dans le bâtiment avant sa rénovation, et les conditions de travail des salariés permanents étaient passées en-dessous du minimum attendu.

Pour un Panier

1	kg	Carotte
0,600	kg	Radis noir
0,800	kg	Betterave
1	botte	Ciboule

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Poire 1 kg – Orange 1kg

Crumble de carottes au citron et parmesan

Préparation : 20 mn Cuisson : 40mn

Pour 4 pers.

- 5 carottes
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin
- 1 citron
- 100g de farine
- 80g de beurre en dés
- 80g de parmesan râpé
- 40g de poudre d'amande
- Gros sel

Préchauffer le four à 220°

Peler puis faire cuire les carottes 30 à 40 mn à l'eau bouillante salée, parfumée d'ail, d'échalote et de romarin.

Egoutter puis écraser les carottes à la fourchette ou au presse-purée manuel.

Laver, sécher puis zester le citron pour parfumer la préparation de zestes de citron.

Laver, sécher puis zester le citron pour parfumer la préparation de zestes de citron.

Dans un saladier mélanger la farine, le parmesan, la poudre d'amande et le beurre. Pétrir pour obtenir un mélange sableux.

Répartir les carottes écrasées dans un plat à gratin. Parsemer de pâte à crumble puis placer au four pour 15 à 20 mn de cuisson.

Servir chaud accompagné d'une salade verte.



Ce présent entre progressivement dans le passé, et nous venons de vivre une année complète après travaux. Aujourd'hui nous regardons l'avenir chargé de changements en sachant que nous devons nous adapter aux évolutions déjà présentes dans notre environnement, ou à venir.

- Une réflexion générale de la société et un engagement important de notre territoire sur le "bien manger" nous amènent à prendre part à la volonté d'aller vers de nouveaux rapports à une alimentation autonome, territoriale et de qualité et à être acteur du Plan d'Alimentation Territorial (PAT). Ce sera la mission de notre nouveau Tiers-Lieu, dénommé la Popote, dont l'une des premières missions a été la consolidation et le développement du projet des paniers solidaires.

- Une évolution de la relation au monde du travail, des histoires et des attentes des personnes en parcours d'insertion que nous accueillons nous oblige à modifier les conditions d'accueil et les modes de relations que nous avons jusqu'alors. La baisse des effectifs que nous avons connue en 2023, est la conséquence, pour partie, d'une plus grande rotation des personnes accueillies.

- Une modification rapide du contexte économique se manifestant par une inflation importante, un renchérissement des services et des produits nécessaires à l'agriculture, des difficultés budgétaires grandissantes de certains ménages, des coûts salariaux en augmentation... nous contraint à revisiter le modèle économique de Terre Solidaire.

- De nouvelles conditions climatiques nous imposent une remise en cause sur les méthodes à utiliser, les cultures à mettre en place, les anticipations à mettre en œuvre et les investissements à prévoir. Nous avons une obligation incontournable, comme tous les professionnels de la branche, d'interroger nos habitudes, de confronter et partager nos méthodes, de documenter nos réflexions, de questionner nos réseaux et nos partenaires, de nous enrichir des expériences prospectives en cours.

Nous aurons besoin, salariés permanents et en parcours d'insertion, bénévoles, administrateurs, adhérents, de nous imprégner d'une force collective pour affronter ces prochains défis.

Merci à tous pour cette année 2023, au cours de laquelle chacune et chacun a apporté sa pierre. Je vous souhaite le meilleur pour cette année 2024, pour vous-même, vos familles et pour l'avenir de Terre Solidaire, auquel nous tenons tous. Merci aussi aux personnes en parcours d'insertion, qui tout en reconstruisant leur propre avenir, participent au bon fonctionnement de notre association.

Gérard RENOUX - Président