



La Feuille de Chou



**Devenir
administrateur**

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Vous avez choisi d'adhérer à Terre Solidaire pour la livraison d'un panier de légumes chaque semaine. Cet engagement annuel est un soutien primordial pour notre structure car sans les adhérents, Terre Solidaire n'existerait plus. Votre choix n'est pas anodin car au-delà de la production de légumes, c'est avant tout l'accompagnement de nos salariés en parcours d'insertion que vous soutenez et nous vous en remercions.

Pour fonctionner, notre association s'appuie sur une équipe encadrante salariée mais aussi sur un conseil d'administration composé de bénévoles très investis. Dans la perspective de notre prochaine assemblée générale qui aura lieu le 31 Mai, je me permets de vous solliciter pour une éventuelle candidature d'administrateur, ou administratrice au sein de Terre Solidaire.

Le renouvellement et le renforcement de l'équipe gouvernante sont essentiels pour le bon fonctionnement d'une association telle que la nôtre.

Quels que soient vos compétences et le temps dont vous disposez, il y a une place pour vous si le projet associatif de Terre Solidaire vous intéresse.

Vous pouvez, sans engagement définitif, participer en observateur aux conseils d'administration d'ici le mois de Mai. Nous nous réunissons une fois par mois, de 18 H à 20H (la date du prochain CA est le 26 Mars).

N'hésitez pas à prendre contact avec notre directeur, Laurent Pachod (direction@terre-solidaire-savoie.org) si vous êtes intéressé ou si vous désirez plus de précisions.

Pour un Panier

0,800 kg	Poireau
1 kg	Pomme de terre
0,700 kg	Chou Kale
0,280 kg	Mâche

Selon dépôt

Chou-fleur 600 g

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Pomme 1 kg – Kiwi 850 g

Muffin pomme de terre cœur coulant au fromage

Préparation : 25 mn – Cuisson : 15 mn
8 pièces

- 500 g de pomme de terre
- 2 jaunes d'œuf
- 70 g de reblochon
- 50 g de fromage râpé
- 80 g de beurre salé
- ½ cuil. à café de noix de muscade râpée
- Sel et poivre



- Epluchez les pommes de terre et faire cuire à l'eau ou à la vapeur. Dans un saladier les réduire en purée.

Ajouter les jaunes d'œuf et bien mélanger.

- Ajouter le beurre, la noix de muscade, sel et poivre.

- Préchauffer le four à 220°C (Therm. 7).

- Dans un moule à muffin, déposer une bonne cuillère à soupe de purée dans chaque empreinte à muffin.

- Enfoncer au centre de chaque muffin un morceau de fromage.

- Avec le dos d'une cuillère, lisser la surface des muffins afin de couvrir le fromage râpé.

- Parsemez de fromage râpé.

- Enfourez 15 mn. Démouler et servir chaud.

Par ailleurs, Terre Solidaire est en train de développer un projet d'implantation de nouvelles serres en vue d'améliorer la productivité et de mieux s'affranchir des aléas climatiques tels que les épisodes récents de grêle et de canicule.



Avec des serres équipées de filets d'ombrage et de systèmes goutte à goutte, ce projet s'inscrit dans une stratégie générale d'une agriculture résiliente et sobre sur la ressource en eau et de la formation des salariés en insertion sur les enjeux environnementaux dans le maraîchage.

En vue de financer cette évolution, Terre Solidaire souhaite faire en partie appel au mécénat. Si vous faites partie d'une compagnie disposant d'une fondation soutenant ce type d'initiatives (comme par exemple RTE, SUEZ, AG2R....) ou prête à aider financièrement ce projet, nous vous remercions de le faire savoir à la direction de Terre Solidaire (direction@terre-solidaire-savoie.org).

Merci pour votre engagement !

Très cordialement.

Josette Sibert – Administratrice
Denis Jongmans – Trésorier

Adopté lors de l'AGE du 10 juin 2022



LE PROJET ASSOCIATIF DE TERRE SOLIDAIRE 2022 – 2030



Auvergne – Rhône-Alpes

