

# La Feuille de Chou



## L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Vendredi dernier s'est tenue l'Assemblée Générale (AG) annuelle de Terre Solidaire. Nous étions une cinquantaine réunie pour ce rendez-vous.

Ce fut l'occasion de retracer les grandes lignes d'action de l'année 2023. Au rapport moral se sont succédés les rapports d'activités des différents pôles (maraichage, secrétariat, insertion) et le rapport financier. Nous avons ensuite renouvelé les mandats des commissaires aux comptes (titulaires et suppléants) et procédé aux élections du Conseil d'Administration.

La rencontre s'est conclue par un tour d'horizon des perspectives 2024 et un temps de partage convivial autour d'un buffet.



A noter que lors de l'AG, vous avez été quelques-un(e)s à souhaiter rejoindre l'aventure en tant que potentiel(le)s futur(e)s administrateur(trice)s, bénévoles ou soutiens occasionnels. Merci à vous.

Les élus présents nous ont renouvelé leur confiance. Merci également à eux pour leur soutien.

Merci enfin :

- ◆ Aux adhérents pour leur fidélité en temps de crise.
- ◆ Aux salariés en transition pour leur contribution à notre modèle d'accompagnement et de production.
- ◆ Aux bénévoles sans qui les livraisons n'auraient pas le charme de la solidarité.
- ◆ A l'équipe des permanents pour leur engagement quotidien.
- ◆ A l'ensemble des administrateur(trice)s pour leur mobilisation quotidienne.
- ◆ A nos partenaires sans qui nous ne pourrions pas mener à bien notre mission.

Laurent Pachod - Directeur

## Pour un Panier

0,600 kg	Fenouil
1 botte	Oignon
2 pièce	Salade
0,500 kg	Ail nouveau

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

## FRUITS :

Pomelos 1 kg - Fraise 250 g

## Risotto au fenouil

Pour 4 personnes

**Préparation : 30 mn - Cuisson : 25 mn**

- 250 g de riz
- 1 fenouil
- 80 g de beurre
- 100 g de parmesan
- 75 cl de bouillon
- 1 oignon
- 4 branches de persil
- sel, poivre



- Couper le fenouil en très fines lamelles ou en petits dés.
- Faire fondre 50 g de beurre dans une cocotte, y faire blondir l'oignon finement haché.
- Ajouter le fenouil et bien faire revenir jusqu'à ce que le mélange soit cuit (à feu doux et couvrir).
- Jeter le riz en pluie jusqu'à ce que le riz soit translucide. Saler, poivrer et mouiller avec le bouillon chaud. Cuire 20 mn (le riz doit être « al dente »).
- Au moment de servir, incorporer le reste de beurre en noisettes et le fromage râpé. Parsemer de persil.



## LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Cette dernière quinzaine, nous avons accueilli 2 nouveaux salariés : Thomas et Dimitri à qui nous souhaitons la bienvenue. Comme vous pouvez le voir, les recrutements continuent à Terre Solidaire et c'est la priorité du pôle insertion. Concernant les départs, c'est Diana qui termine son parcours à Terre Solidaire après plus d'un an dans la structure. Diana était sur le poste d'employée de collectivité et ne manquait pas de dynamisme, ni d'énergie, tout cela agrémenté d'un charmant accent espagnol. Nous lui souhaitons une belle nouvelle vie en Bretagne.

Par ailleurs, les actions sur le projet professionnel continuent. Tout d'abord Christopher a passé 2 jours au CFPPA de la Motte Servolex sur le métier bois et forêt. Il s'agit d'une action de découverte des métiers de cette filière (présentation par le pôle Excellence bois) ainsi que d'une partie pratique en forêt. Lidia, quant à elle a participé à une action de recrutement dans le domaine du nettoyage. Affaires à suivre.

Et en parallèle de tout cela, l'action formation de nos salariés se poursuit. Lidia et Diana suivent une formation Français Langue Etrangère axée sur l'entretien des locaux. Mohammad Agha, Abubacar, Fada, Mohammad et Abdul Samad ont démarré une formation Français Langue Etrangère cette dernière quinzaine. Chacun a 80 heures de formation mais il s'agit de 3 dispositifs différents et d'organismes de formation différents également. L'objectif étant que la formation soit adaptée au niveau de chacun et que les absences des salariés pour formation soient diluées dans la semaine et pas toutes le même jour.

Pour finir sur des projets alléchants, lundi prochain, c'est le jour de notre traditionnel repas de fin de vigne. Nous serons 28 à nous rendre au restaurant La Guinguette à Pontcharra pour, cette année encore, expérimenter l'expression de la graine à l'assiette puisqu'il s'agit d'un de nos clients qui se fournit en légumes à Terre Solidaire.

Sur cette perspective gustative, nous vous souhaitons, chers adhérentes, chers adhérents, une belle fin de semaine.

**Floriane - Chargée d'insertion**