

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Je vous informe cette semaine de la mise à disposition prochaine, sur notre site, du rapport d'activité 2023 de l'association. Sans vous en dévoiler le détail, je souhaite m'arrêter sur quelques éléments.

Terre Solidaire a clôturé ses comptes 2023 en négatif pour la 3^{ème} année consécutive. Ce déficit chronique est inquiétant toutefois nous en connaissons les causes.

En 2023 nous avons accusé le coup d'une perte de foncier importante, représentant 30% de notre surface. Nous avons également connu une baisse des recrutements qui s'est traduite par une diminution de 5 salariés sur l'effectif global de l'année. Mécaniquement, ces changements ont eu pour effet de réduire la production de légumes.

A ces premiers éléments de compréhension sont venus s'ajouter des évènements économiques défavorables. Economique d'abord avec l'augmentation des charges externes (et notamment une hausse de 50% du prix de l'électricité), la liquidation judiciaire d'un magasin partenaire et la mise sous « procédure de sauvegarde » de deux autres durant l'année.

Ce contexte a coïncidé, pour Terre Solidaire, avec sa première année pleine de remboursement des emprunts contractés suite à la réalisation des travaux menés entre 2020 et 2022. Remboursements qui se poursuivront jusqu'en 2036.

Face à ces évolutions nous avons rédigé dès la fin de l'année 2023 un plan stratégique à court terme (2023-2026) qui consiste notamment à :

- Tenter de regrouper notre foncier.
- Améliorer nos capacités de production sur des surfaces plus restreintes.
- Faire face aux évolutions du changement climatique.
- Soutenir le processus de recrutement, d'accueil et d'accompagnement des personnes les plus éloignées de l'emploi.
- Développer nos prestations vigne en parallèle du maraîchage.

Pour un Panier

0,5	kg	Oignon rouge
1,6	kg	Courgette
1,1	kg	Aubergine
2	pièce	Concombre
1	kg	Chou rouge

Selon dépôt :

850 g tomate - 600 g haricot

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Velouté de courgettes à la Vache qui rit

Pour 2 personnes

Préparation : 10 mn Cuisson : 15 mn

- 500 g de courgettes
- 1 bouillon cube classique
- 1 gousse d'ail
- 1 portion de vache qui rit
- 1 filet d'huile d'olive
- Ciboulette ciselée



- Rincer les courgettes et pelez-les en laissant une lanière de peau sur deux. Coupez-les en rondelles de 1 à 2 cm.

- Mettez les courgettes dans une casserole et couvrez-les d'eau - elles flottent à peine. Ajoutez la gousse d'ail pelée et coupée en lamelles et le cube de bouillon en l'émiettant.

- Portez à ébullition et laissez cuire 15 mn environ, jusqu'à ce que les courgettes soient très tendres.

- Retirez du feu, ajoutez la Vache qui rit et mixez jusqu'à l'obtention d'un joli velouté vert.

Servez aussitôt avec l'huile d'olive et la ciboulette.

Chères adhérentes, chers adhérents, je vous invite à parcourir les grandes lignes du rapport d'activités de votre association pour en savoir plus sur l'environnement qui a façonné l'année 2023 ainsi que sur les actions réalisées grâce à votre soutien.

Laurent P. - Directeur

LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Ce début de semaine fut studieux pour dix de nos salariés. En effet, lundi et mardi dernier s'est déroulée, dans nos locaux, la formation SST Sauveteur et Secouriste au Travail. Cette formation de 14 heures est certifiante et permet de former les apprenants aux premiers gestes de secours en cas d'accident du travail. Les thèmes abordés peuvent être parfois lugubres et/ou tragiques, mais cette formation s'est déroulée dans le dynamisme, l'échange, la bonne humeur et la détente, ce qui a permis à chacun (formateur compris) de repartir fatigué certes, mais avec le sourire. Félicitations à Julia, Doriane, Christopher, David, Farida, Michaël, Rémy, Barbara, Coranthin et Pascale pour leur implication et leur investissement dans cette formation. Comme chaque année, nous souhaitons qu'ils n'aient jamais à s'en servir mais il est toutefois important d'être bien outillé au cas où un accident surviendrait.

Par ailleurs, nous avons accueilli Mequanint lundi 8 juillet pour un contrat à Terre Solidaire. Et en parallèle, Salima a terminé son contrat après 3 ans dans la structure. Nous la remercions chaleureusement pour son investissement, le dynamisme et l'énergie qu'elle a mis dans son travail pendant la durée de son parcours. Nous lui souhaitons une poursuite sereine.

Dans la série "nouvelle des anciens", nous avons reçu, le mois dernier, la visite tout sourire de Dominique, salarié en insertion de juillet 2018 à Octobre 2020. Pour mémoire, il avait commencé, quelques semaines après sa fin de contrat à Terre Solidaire, un contrat à la blanchisserie d'Aiton comme agent en blanchisserie. CDD qui s'est renouvelé puis transformé en CDI. Il y est donc toujours, et passait donner de ses nouvelles et en prendre de la structure. Nous apprécions toujours ces visites surprises de nos anciens salariés car bien qu'il s'agisse du passé, le passé fait ce que nous sommes aujourd'hui. Chacun des salariés en parcours a mis sa pierre à l'édifice à sa manière, et a contribué pendant 1 ou plusieurs saisons, de près ou de loin, plus ou moins rapidement, à la production de nos paniers de légumes bio.

Sur ces bonnes nouvelles, je vous souhaite, chères adhérentes, chers adhérents, une belle fin de semaine.

Floriane - Chargée d'insertion

