

La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

C'est avec tristesse que l'on a appris la semaine dernière le décès de **Michel C.**

Pour Terre Solidaire, Michel a été de nombreuses années un administrateur actif. Bénévole livraison, mobilisé sur les travaux manuels en tout genre et administrateur engagé, il a apporté un soutien précieux au développement de l'association.

Michel avait quitté le CA en 2023 et nous avait rendu une visite il y a quelques mois à l'occasion d'un marché du vendredi. Nos pensées et notre gratitude vont à lui et ses proches.



Je voudrais profiter de ce dernier éditto pour témoigner également de ma gratitude à tou(te)s celles et ceux qui sont encore là, à nos côtés, à nous soutenir. Vous avez été nombreux à nous épauler, en tant qu'adhérent(e)s, durant toute l'année et notamment à l'occasion de la campagne de dons qui nous a permis d'acquérir notre, votre, nouveau terrain à Sainte Hélène du Lac.

Merci également à tous les administrat(rices)eurs et bénévoles qui se donnent sans compter, chacun(e) à leur mesure et sans lequel(le)s, l'Association, non seulement ne serait pas ce qu'elle est, mais ne pourrait tout simplement pas reposer sur les seules épaules des salariés.

Merci à l'équipe de permanents avec qui nous avons relevé plusieurs défis cette année. Nous avons accusé des défaites mais nous avons pu aussi nous féliciter de belles avancées, je pense.

Merci enfin aux salariés en transition qui tous les jours s'investissent à Terre Solidaire pour apporter leurs pierres à ce projet commun, participer à confectionner vos paniers et contribuer au développement d'une alimentation saine et locale pour le plus grand nombre.

Je vous espère de belles fêtes de fin d'année à vous et vos proches.

Laurent P. - Directeur

Pour un Panier

1,3	kg	Pomme de terre
0,6	kg	Radis noir
0,4	kg	Chicorée rouge
1	pièce	Chicorée Scarole
0,2	kg	Mesclun/Mâche

Selon dépôt :

Navet 1 botte

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Clémentine : 0,750 kg Orange : 1 kg

Pomme de terre farcie au Bleu d'Auvergne

Préparation : 20 mn - Cuisson : 30 mn

Pour 4 personnes

- 4 pommes de terre
- 1 tomate
- 250 g de Bleu d'Auvergne ou Roquefort
- 4 c. à s. de crème fraîche
- 1 poignée de gruyère râpé
- Persil
- Sel, poivre



Nettoyez les pommes de terre. Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 15 mn. Egouttez en fin de cuisson. Nettoyez et coupez la tomate en petits dés. Nettoyez et ciselez le persil. Coupez le Bleu en morceaux. Mélangez dans un bol la crème fraîche, le Bleu, la tomate, le persil, le sel et le poivre. Réalisez une calotte sur chaque pomme de terre dans la longueur. Creusez-les délicatement avec un couteau. Farcissez les pommes de terre avec la préparation au fromage. Puis placez-les dans un plat allant au four. Parsemez-les de gruyère râpé. Ajoutez 5 cl d'eau autour des pommes de terre. Enfourniez pendant 10 mn. Servir dès la sortie du four.



Le marché de Noël de Terre Solidaire, c'est vendredi aujourd'hui !

Au programme :

- Vin chaud et croziflette
- Légumes - Terre Solidaire
- Farine - Ferme de Carmintran
- Plats cuisinés - Ferme de la Curiaz
- Pâtisserie maison - Douceurs nature
- Spiruline - Spiruline des Alpes
- Vannerie - Farandole de paniers



Les parts de croziflette sont à commander

au 06 75 87 92 33

LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

J'ai le plaisir, chères adhérentes, chers adhérents, de terminer le bal des feuilles de chou de cette année 2024. Le temps n'est pas encore au bilan, patience, cela va arriver ! C'est plutôt le temps des clôtures de divers dossiers administratifs, des derniers renouvellements de contrats pour les salariés présents, des entretiens de recrutements pour préparer l'année 2025.

Et bien sûr, aujourd'hui, c'est place à la préparation du traditionnel repas de fin d'année qui regroupera bénévoles de l'association, membres du Conseil d'Administration, salariés en parcours et salariés permanents. Comme à l'accoutumée, Rodrigue est au fourneau pour le plat de viande en sauce et le poisson (au choix de chacun), et une équipe s'affaire en cuisine pour confectionner les entrées, les accompagnements et préparer la salle. Au total, une cinquantaine de personnes sera réunie autour de la table, ou plutôt des tables.

Ecrivant la feuille de chou juste avant le repas de midi, j'ai hâte de déguster. Pour l'instant, j'apprécie les bonnes odeurs provenant de la cuisine et qui parviennent jusqu'à mon bureau, cela est fort agréable.

Je vous souhaite, chères adhérentes et chers adhérents, de belles fêtes de fin d'année à vous et votre famille et vous retrouverai, avec plaisir, en 2025 pour continuer de vous donner des nouvelles de l'insertion chaque quinzaine.

Floriane D. - Chargée d'Insertion



433 route de Carmintran - 73800 Planaise / 04 79 84 41 23
secretariat@terre-solidaire-savoie.org / www.terre-solidaire-savoie.org
N°SIRET : 422 684 480 000 29 / INSERTION PAR LE MARAICHAGE

