

La Feuille de Chou

L'ÉDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

C'est le début des congés estivaux qui s'amorce pour les salariés. Six mois se sont écoulés depuis le début de l'année et l'activité bat son plein en ce mois de juillet.

Si évidemment ce n'est pas le moment idéal pour prendre nos congés à Terre Solidaire, soyez sûr(e)s que tou(te)s en avons besoin. Il faut reposer les esprits et les corps pour tenter d'engager sereinement la deuxième moitié de l'année.

Je souhaite donc un bon repos à toutes celles et à tous ceux qui vont prendre des congés et bon courage à celles et ceux qui vont se succéder au travail.

De notre côté, pour cet été, Terre Solidaire a réussi à suppléer la fermeture estivale de plusieurs de ses dépôts partenaires.

Ainsi, les adhérent(e)s livré(e)s habituellement au dépôt de :

- ✓ La « Brasserie des Funambules » (à La Croix de la Rochette) seront exceptionnellement livré(e)s à « Thé OK pour jouer » (à La Rochette) ;
- ✓ « Emmaüs » (à Challes-les-Eaux) seront accueilli(e)s sur Tryba (à St Jeoire Prieuré) ;
- ✓ « Fibr'Ethik » (à St Pierre d'Albigny) seront servis par les administrateur(trice)s de Terre Solidaire en personne durant 3 semaines en août.

C'est une organisation que nous avons bien anticipée cette année.

Merci au travail de chacun(e) : secrétariat, administrateur(trice)s, dépôts partenaires pour assurer cette continuité. Et bon été à tou(te)s.

Laurent - Directeur

Pour un Grand Panier

3	têtes	Ail
1	pièce	Chou pointu
1.6	kg	Tomate jaune
3	kg	Courgette
1	kg	Aubergine
0.5	kg	Tomate cerise

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Clafoutis niçois

Préparation : 20 mn Cuisson : 55 mn

Pour 3 personnes

- 3 tomates
- 1/2 poivron rge
- 1 oignon rouge
- qq olives noires
- 15 cl de lait
- Thym, romarin
- 10 g de beurre
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- 25 g de farine
- Poivre, sel
- Huile d'olive



Ebouillantez les tomates, pelez-les, et coupez-les en dés. Rincez la courgette et l'aubergine et coupez-les en dés sans les peler. Otez les graines du poivron et coupez-le également en dés. Emincez l'ail et l'oignon. Faites chauffer un peu d'huile dans une sauteuse, mettez les aubergines et les courgettes à dorer en remuant. Réservez-les puis faites blondir dans la même sauteuse l'ail et l'oignon, avec les poivrons pendant quelques minutes. Remettez alors les courgettes et aubergines, mélangez sur feu doux quelques minutes puis ajoutez les tomates concassées. Salez, poivrez, ajoutez du thym et du romarin et laissez mijoter cette ratatouille une trentaine de minutes, à découvert en mélangeant régulièrement. Préchauffez votre four th 5 (150°C). Pendant la cuisson de la ratatouille, fouettez dans un saladier les œufs, la farine et le lait. Salez peu. Puis ajoutez la ratatouille, les olives. Versez dans un moule à clafoutis beurré et enfournez pour 30 minutes. Servez chaud ou froid.

La Feuille de Chou

LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Un nouvel arrivant en cette semaine de fête nationale, Julien a intégré l'équipe de salariés en parcours mardi dernier. Nous lui souhaitons la bienvenue. En parallèle, nous souhaitons une belle suite à Méquanint pour qui ce fut le dernier jour de travail la semaine dernière après 12 mois au sein de la structure. Nous vous souhaitons de la réussite dans vos projets.

Certaines formations vont se terminer dans les prochains jours. En effet vendredi 18/7, la formation code de la route intensif se termine pour 2 salariés et le bilan aura lieu le même jour. Dans 15 jours, ce sera également la fin de la formation FLE qui se déroule à Montmélian pour 4 salariés. Certaines formations, quant à elles, perdurent jusqu'en septembre avec, toutefois, des pauses en juillet ou août selon les congés des formateurs.

Pas de doute, c'est bien l'été et les congés estivaux qui se profilent à l'horizon. Les salariés prennent aussi, à tour de rôle, des congés, par quinzaine pour ceux qui ont suffisamment cumulé ou à la semaine pour les autres.

Je vous souhaite, chères adhérentes, chers adhérents, de belles vacances pour ceux qui ont la chance d'en avoir et dans tous les cas un bel été.

Floriane - Chargée d'insertion



Méquanint à la plantation
des oignons rouges.