

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Nos attentions se portent aujourd'hui prioritairement sur les répercussions que va avoir le vote du budget national. Nous en craignons des conséquences malheureuses pour les structures d'insertion. Actuellement le collectif des réseaux de l'insertion (dont fait partie le Réseau de Cocagne) en est à défendre des lignes rouges. Nous aurons l'occasion d'y revenir quand les informations seront plus précises.

Aujourd'hui, nous allons vous parler du parc de notre site de Carmintran et, plus particulièrement, des arbres. Ce parc auquel beaucoup d'entre vous sont attachés et qui crée un cadre de vie agréable, à la fois, pour les salariés et les visiteurs, demande une attention particulière.

Un tilleul, en particulier, a été au centre de nos préoccupations depuis plusieurs années. Très haut et très imposant, il avait fait l'objet d'un haubanage pour lui permettre de conserver son intégrité, tout en préservant la sécurité des personnes et des biens. Cette opération, qui a semblé être une réussite, n'a prolongé sa vie que de quelques années. Suite à des signes successifs de dépérissement, nous avons pris l'avis d'experts. Le verdict a été unanime, et ce très bel arbre a été jugé (par les quatre personnes consultées) dangereux et sans traitement curatif possible (du genre réduction du houppier).

Pour des raisons de sécurité, c'est la mort dans l'âme que le Conseil d'Administration a pris la décision de faire abattre cet arbre.



Pour un Panier

0,5	kg	Betterave
1	pièce	Courge Butternut
3	pièce	Poivron
1	botte	Radis
0,2	kg	Mesclun

Selon dépôt :

Epinard : 0,8 kg - Chou Fleur : 1 pièce

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Clémentine ou pomme : 1 kg
Poire : 1 kg

Gâteau rose à la betterave

Pour un moule de 30 cm de diamètre

- ♦ 250 g de betteraves
- ♦ 2 pommes
- ♦ 3 œufs
- ♦ 200 g de sucre
- ♦ 180 g de farine
- ♦ 1 sachet de levure
- ♦ 20 g de maïzena
- ♦ 75 g de poudre de noisettes
- ♦ 3 c. à c. de cannelle en poudre
- ♦ 3 c. à c. de gingembre en poudre
- ♦ 1 filet d'huile de tournesol, beurre

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6)

- Pelez, coupez, faire cuire la betterave et les pommes 15 mn à la vapeur.
- Mixez le tout en purée et versez dans un saladier.
- Ajoutez les œufs, le sucre, la farine, la levure, la maïzena, les poudres et enfin l'huile.
- Mélangez vigoureusement pour obtenir un mélange homogène.
- Versez la préparation dans un moule beurré et mettre à cuire à 180°C pendant 50 mn environ.

La Feuille de Chou



Ce qui a été fait la semaine dernière. Les photos jointes, mettent en évidence la majesté qu'avait cet arbre, et on peut imaginer ce dont il a été témoin, dans l'histoire de Terre Solidaire, mais aussi avant que le centre d'hébergement ne s'installe, lorsque ce site était occupé par une congrégation de religieuses.



Posséder ce parc est une chance et un bonheur, mais aussi une obligation d'entretien. Si vous aimez vous occuper d'espaces verts, tant en aménagement qu'en entretien, n'hésitez pas à rejoindre l'équipe de bénévoles qui s'en occupe. Cet espace comprend aussi une zone de permaculture où sont conduites par des bénévoles, des expérimentations pouvant déboucher sur des cultures adaptées au changement climatique.

Une dernière information. Après abattage, le comptage des cernes a permis de déterminer l'âge de ce tilleul : 70 ans, moins que ce que beaucoup d'entre nous pensaient.

G. Renoux - Président.

LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Ce mois dernier, ce sont Michaël et Rémi qui ont terminé leur contrat à Terre Solidaire, nous leur souhaitons un beau parcours à venir. Coranthin, quant à lui, travaille depuis le début de la semaine en logistique à la plateforme Lidl de Pontcharra pour un CDD de 3 mois. Bravo Coranthin, tous les efforts d'insertion ont abouti.

Par ailleurs, jeudi prochain sera un jour un peu différent à Terre Solidaire puisque 12 salariés volontaires pourront effectuer un bilan de santé global. En effet, la MSA se délocalise, et, une infirmière, un dentiste ainsi qu'un nutritionniste seront présents pour chacun des salariés inscrits. Ceci demande un peu d'organisation administrative en amont. Le dernier bilan de santé organisé sur la structure remonte à octobre 2022.

Je vous souhaite, chères adhérentes, chers adhérents, une belle fin de semaine ainsi qu'un week-end prolongé pour ceux qui ont la chance de faire le pont avec le 11 novembre.

Floriane D. - Chargée d'insertion.