

La Passerelle INFOS

Portrait de bénévole



Andrée, bénévole à La Passerelle depuis 2010 - recrutée par Odile Verleure - Les débuts ne furent pas trop compliqués car une vacation très chargée comptait au maximum 30 familles. Par contre tout était exprimé en euros à l'épicerie, il était indispensable de savoir trouver et mettre le rouleau de papier de la calculette pour compter ce que prenaient les usagers et le leur remettre ! Le covid a créé une rupture car pendant plusieurs mois ce sont les bénévoles qui approvisionnaient les paniers des usagers, pas toujours sûrs de leurs besoins et de leurs désirs donc beaucoup de fatigue, ce qui explique mon changement de mission : abandon du travail dans l'épicerie mais en continuant l'enregistrement des passages.

En 2023, Martine, notre présidente souhaitait réaliser une action au printemps en mettant en avant les fruits bio et locaux proposés par La Passerelle. Je me suis proposée pour trouver des idées et ce fut l'occasion, avec l'aide d'autres bénévoles, de réaliser la décoration de l'épicerie sur le thème des fraises et des cerises. Depuis, en fonction des périodes de l'année il est nécessaire de trouver et réaliser de nouvelles idées de décoration. Travailler pour les locaux actuels n'est pas facile car les volumes sont imposants, heureusement il y a beaucoup d'aide.

Depuis un an je participe à une nouvelle activité proposée par Véronique faire jouer les enfants qui le désirent le mercredi après-midi ce qui n'est pas toujours simple certains enfants se dispersent rapidement et ont plus envie de courir.

Dans un futur proche, une autre proposition d'activités autour de la lecture sera proposée et j'espère qu'elle attirera aussi d'autres bénévoles.



*Matinée
cueillette avec
Parmentier*



Une dizaine d'usagers accompagnés par des bénévoles se sont rendus le **28 août** aux jardins de Cocagne pour cueillir des fruits et légumes de saison : haricots verts, framboises, fraises, tomates, courgettes ...

Ce fut un bon moment de convivialité qui s'est terminé par la confection d'une délicieuse quiche aux haricots verts dont vous pouvez trouver la recette en page 3.



Rencontre des bénévoles



Rentrée studieuse à La Passerelle. La rencontre des bénévoles a été l'occasion de mettre à plat les difficultés rencontrées et de poser les questions restées parfois en suspens. Après une présentation générale de l'objectif par notre présidente Martine, les bénévoles se sont retrouvés en petits groupes par 4 et ont pu échanger et noter leurs questions ou remarques sur des post-it. Les sujets abordés ont ensuite été en commun et regroupés autour des thèmes suivants :

- l'organisation générale,
- le ménage,
- la distribution à l'épicerie,
- le règlement intérieur,
- les modes opératoires et la formation sur le logiciel.

Lors de la prochaine rencontre des bénévoles (26 septembre), ces thèmes seront repris afin de répondre aux questions et trouver ensemble des solutions.

Depuis le mois de mai, certains usagers bénéficient de **Contrats d'Orientation Passerelle (COP)** qui permettent aux services sociaux du CIAS et de la MDS d'attribuer un **montant d'achats** aux personnes qui en ont besoin.

A ce jour, 23 dossiers COP sont ouverts pour la MDS et 30 pour le CIAS.

Ces personnes viennent sans rendez-vous et peuvent acheter pour 20 ou 40€ de produits (participation 2.50 ou 5€). Les règles dans l'épicerie sont les mêmes que pour les autres usagers avec fiche Passerelle "classique".



Renouveau du
projet
associatif

AGENDA Septembre

SEPTEMBRE		
Mardi 2	14h00	Réunion bilan COP avec CIAS et MDS
Merc 3	10h00	Réunion Banque Alimentaire, La Passerelle, Parmentier
Jeudi 4	9h30	Rencontre services sociaux ville de Blois, CIAS
Vend 5	13h30	Réunion <i>projet PROXY PANIERS</i> * CIAS/MDS
Mardi 16	14h00	Rencontre Président ASLD
Merc 17	13h30	Réunion <i>projet PROXY PANIERS</i> * groupe projet La Passerelle
Jeudi 18	17h00	Réunion ville de Blois
Vend 19	10h00	Participation aux matinales ville de Blois
Vend 19	14h00	Rencontre habitants <i>projet PROXY PANIERS</i> * CIAS/MDS
Lundi 22	9h30	Réunion de bureau élargi
Vend 26	9h30	Rencontre des bénévoles et salariés
OCTOBRE		
Lundi 6	9h30	Réunion <i>projet PROXY PANIERS</i> * CIAS/MDS
Merc 8	9h30	Conseil d'Administration La Passerelle

* *Projet PROXY PANIERS* : Livraison de paniers dans les communes d'Agglopolys éloignées de La Passerelle

epicerie-sociale-solidaire-lapasserelle.fr



QUICHE AUX HARICOTS VERTS

Recette d'Arnaud

Pâte

300g de farine semi complète

1 œuf

150g de fromage blanc

1 c à c d huile d olive

Une c à c de sel

Garniture

300g de haricots verts ou jaunes

500g de fromage blanc

4 œufs

1 petit fromage de chèvre

Sel

Poivre

Curry



Mode opératoire

Mélanger dans l'ordre les ingrédients de la pâte.

Former une boule homogène.

La déposer dans un plat à tarte préalablement huilé et fariné (pour ne pas que ça colle bien sûr).

Avec la main, aplatir la pâte en la faisant remonter sur les bords. Attention à ne pas avoir de trous !

Faire précuire 10 minutes au four à 180 degrés.

Laver, équeuter, couper en tronçons de 3 cms et faire cuire les haricots. 8 mns dans l'eau bouillante salée ou 10 mns à la vapeur. Préférer la cuisson vapeur, qui conserve mieux les vitamines et minéraux ;-)

Dans un grand saladier, mélanger le fromage blanc et les œufs. Ajouter le fromage de chèvre coupé en petits morceaux. Ajouter le curry, le sel le poivre et les haricots. Mélanger.

Mettre ce mélange dans le moule sur la pâte précuite et mettre ensuite au four toujours à 180 degrés pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit coloré.

Puis se régaler.