

# La Feuille de Chou



**L'EDITO** : Chères adhérentes, chers adhérents.

Notre journée Portes Ouvertes et Inauguration du 10 septembre dernier a été dense et riche en échanges. Aujourd'hui, je reviens sur le débat que nous avons initié l'après-midi.

Notre objectif était de susciter **une réflexion sur les problématiques alimentaires actuelles** que sont :

- **La relocalisation de l'alimentation sur les territoires**
- **L'accessibilité à une alimentation saine et locale pour tous**

Environ 35 à 40 personnes étaient présentes pour un débat animé par **Charlène Nicollay**, ingénieure, spécialiste des stratégies alimentaires territoriales et des comportements alimentaires.

En introduction, Charlène a resitué l'alimentation dans l'histoire longue. Pendant plusieurs siècles, produite dans la proximité, l'alimentation a alterné entre abondance et pénurie. Au 20<sup>e</sup> siècle, avec la globalisation et la privatisation des circuits de distribution, les territoires en ont perdu la maîtrise. Aujourd'hui elle redevient un sujet de politique locale.

A la suite de cette présentation, 5 groupes de travail ont échangé leurs idées autour de deux questions :

- 1 - Quelles pistes pour que l'agriculture de Cœur de Savoie devienne davantage nourricière de ses habitants ?**
- 2 - Quels moyens pour rendre la production locale de qualité accessible à toutes les catégories d'habitants ?**

Voici les pistes de réflexions et réponses apportées :

**Sur la question 1** : favoriser l'accès au foncier pour les productions déficitaires, installer de nouveaux agriculteurs (couveuses, espaces tests) ; recenser les besoins pour y répondre localement, créer des filières de collecte et de transformation, organiser et rendre l'offre visible : lieux de vente de producteurs, marchés, communication adaptée.

**Sur la question 2** : Un lien fort existe entre l'éducation et les habitudes alimentaires d'où nécessité de l'apprentissage du goût à l'école, dans toutes les restaurations collectives, associer les enfants à l'élaboration des menus. Livrer les produits au plus près des consommateurs (camion

## Pour un panier

|      |     |                                    |
|------|-----|------------------------------------|
| 3    | pce | poivron                            |
| 0.85 | kg  | blettes                            |
| 1    | pce | salade                             |
| 0,7  | kg  | tomate                             |
| 2    | pce | fenouil                            |
| 1    | kg  | pommes de terre<br>(non facturées) |

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

**Fruits** : 1kg pomme + 1kg poire

## LA RECETTE D'HALLOWEEN

### Le jus de citrouille



**Ingrédients** : 500g de courge (potiron, butternut, potimarron), 500 ml de lait, 175 g de sucre, (graines de pavot)

1. Evider, éplucher et couper le potiron en morceaux grossiers.
2. Faire cuire le potiron dans le lait pendant environ 20 minutes.
3. Mixer le mélange potiron/lait et ajouter le sucre.

**Version épicée** : Fabriquer le mélange suivant : 2 c. à c. de cannelle, 2 c. à c. de gingembre moulu, 2 c. à café de muscade et 1/2 c. à c. de clou de girofle moulu. Ajouter 2 c. à c. de ce mélange à votre jus de citrouille

**Version gourmande** : Faire une chantilly avec : 50 cl de crème liquide entière et 35 g de sucre glace. Battre la crème et le sucre glace avec un fouet électrique en augmentant progressivement la vitesse. Réserver 2h au froid. Puis, à l'aide d'une poche à douille, déposer une dose de chantilly au dessus de chaque verre et saupoudrer de graines de pavot !



Prévision pour la semaine prochaine...

*Chou, courge, salade...*



épicerie), légiférer : taxation des produits industriels transformés. Droit à une alimentation de qualité pour tous (ex : chèque alimentaire ciblé).

**En conclusion :** ces échanges très productifs confirment l'intérêt porté à ces problématiques et nous confortent dans notre volonté de poursuivre notre action engagée sur le territoire avec notre Tiers Lieu Nourricier « La Popote » en cours de développement inscrit dans le Plan Alimentaire Territorial. C'est dans le partenariat et par le collectif que nous avancerons, soutenus par le Réseau Cocagne largement engagé dans cette voie.

*Josette Sibert, administratrice de Terre Solidaire*

## LE COIN DES CHARGEES D'INSERTION

Pas de nouveau salarié pour cette dernière quinzaine d'octobre mais quelques sorties. Tout d'abord, **Calaa** termine ce 31 octobre pour intégrer, le 7 novembre une formation FLE- métier de la maçonnerie avec le Greta Savoie. Cette formation dure 3 mois entrecoupée de stages et un contrat de travail est prévu à la clé. Fin de contrat également pour **Mathéo** qui est retourné travailler avec son ancien patron et pour **Ashiqullah** qui a un projet d'intégrer une formation FLE axée sur les métiers de l'industrie et la préparation du code de la route mi-novembre avec Octaris-Formation ; les entretiens de sélection sont prévus la semaine prochaine. Enfin, **Ajmal** qui cumulait 2 CDD temps partiel mais, le cumul se chevauchant fréquemment, a choisi de se recentrer sur un seul contrat à Chambéry et a terminé mi-octobre.

Par ailleurs mardi dernier fut une journée pas comme les autres à Terre Solidaire. En effet notre partenariat avec la MSA a permis de proposer aux salariés volontaires **un bilan de santé complet** (à ne pas confondre avec la visite médicale du travail classique et obligatoire) sur le lieu de travail. Après la réunion préparatoire de présentation du 11 octobre, les salariés le souhaitant avaient la possibilité de s'inscrire pour ce bilan. Douze d'entre eux ont donc pu en bénéficier. Cette prestation avait déjà été proposée en 2019 (et avant) à Terre Solidaire mais n'avait pu être renouvelée ces 2 dernières années faute de locaux adaptés. C'est donc dans nos locaux flambants neufs qu'ont pu être installés **le médecin** (dans le bureau que j'occupe), **l'infirmière** (dans le bureau partagé que Corinne occupe lors de ses jours de présence) et enfin dans le bureau à l'étage **le dentiste**. Les salariés devant être à jeun une collation était prévue également par la diététicienne de la MSA dans la grande salle, après la prise de sang. Quelques aménagements ont dû être faits pour l'occasion, notamment la pose d'une nappe sur la porte fenêtre du bureau « partagé » pour maintenir la confidentialité des entretiens. Arrivée et installation du personnel médical à 7h30 pour que tout soit fin prêt dès 8 heures. Commence alors une succession de rendez-vous : prise de sang avec l'infirmière, contrôle dentaire, visite avec le médecin puis à nouveau consultation avec l'infirmière pour tests visuels et tests auditifs. Beaucoup d'attente, certes mais une matinée qui s'est déroulée dans la bonne humeur comme à l'accoutumée avec notre équipe de jardiniers. Bien évidemment Terre Solidaire n'est que « lieu d'accueil » ; les résultats des examens seront envoyés au salarié et au médecin traitant. Nous n'aurons aucun retour sur les résultats. Pour ma part j'en ressors avec une petite liste de salariés ayant besoin d'aide pour trouver un médecin traitant ainsi que pour un rendez-vous avec un ophtalmo et/ou un ORL. Bref j'ai du pain sur la planche pour ces prochaines semaines !

Au passage je remercie mes collègues encadrants maraichers qui comme à toujours se sont adaptés à ce mardi pas comme les autres, mais surtout ils m'ont accueillie, avec tous mes dossiers et mes affaires, dans leur bureau pour que je puisse assurer la continuité de mes missions et des entretiens. Un merci tout particulier à Stéphane : j'ai littéralement squatté son espace !

Je vous souhaite, chères adhérentes et chers adhérents, une belle fin de semaine et un bon week-end.

*Floriane, chargée d'insertion*



Auvergne - Rhône-Alpes

