

Vendredi 20 Janvier 2023

Semaine 3



La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

En novembre dernier se déroulait le mois de l'ESS. Un temps annuel qui met en lumière l'Economie Sociale et Solidaire sur les deux Savoie. La manifestation était organisée par l'association « ESS TEAM Savoie Mont Blanc ». Au menu, parmi plusieurs évènements : un circuit en minibus permettant de visiter différentes structures de l'ESS. Terre Solidaire a accueilli cette « déambulation » le 25 novembre. Un moment d'échanges entre de multiples porteurs de projets et partenaires du territoire, agrémenté d'une pause déjeuner confectionnée par « J'aime Boc'ho ».

A cette occasion, la venue de Martine Berthet, était programmée mais la Sénatrice de la Savoie (également Conseillère Départementale) avait eu un empêchement. Malgré tout, elle a souhaité rencontrer Terre Solidaire. Nous l'avons donc accueillie lundi dernier dans nos locaux. Outre la présentation de l'association (par le Président et le Trésorier), les échanges ont porté sur les publics en insertion (avec Floriane D., Conseillère en Insertion Professionnelle... que je présente pour nos nouveaux adhérents) ainsi que sur les enjeux concernant l'autonomie et l'accessibilité alimentaire territoriale. Enfin, une visite des installations et un bref échange avec Mathieu V. (Encadrant maraîcher) a clôturé la rencontre.

Je vous souhaite une agréable fin de semaine ainsi qu'une bonne lecture de la feuille de chou.

Laurent, Directeur de Terre Solidaire

Pour un Panier

800	g	Betterave
800	g	Céleri
1,2-1,5	kg	Courge
600	g	Fenouil
1	kg	Blette
1	kg	Pomme de terre

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Fruits : 1 kg pommes et 1 kg poires

Gâteau rose à la betterave

Ingrédients pour un moule de 30 cm de diamètre:

250 g de betterave, 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 cuillères à café de cannelle en poudre, 3 cuillères à café de gingembre en poudre, 1 filet d'huile, beurre.

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Peler, couper, faire cuire la betterave et les pommes 15 minutes, à la vapeur. Mixer le tout en purée.

Verser dans un saladier. Ajouter les œufs, le sucre, la farine, la levure, la maïzena, les poudres et enfin l'huile.

Mélanger vigoureusement pour obtenir un mélange homogène.

Verser la préparation dans un moule beurré et mettre à cuire à 180 °C, 50 minutes environ.



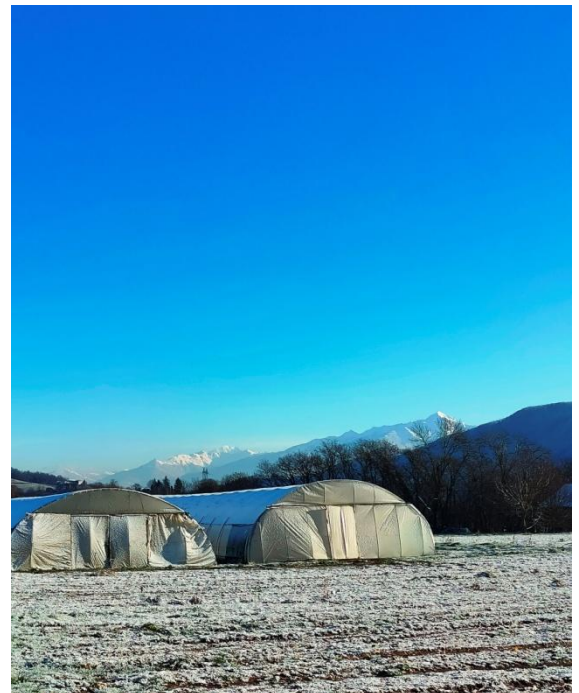
Prévisions pour la semaine prochaine :

Rutabaga, radis noir, navet jaune...



LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

L'année commence avec du mouvement parmi les jardiniers, nous notons sur ce mois de janvier 4 sorties : Mohammed Jimee, Zia, Nasreldine et Antoine. Lundi prochain nous accueillerons Lucas ainsi que Manuela. L'équipe sera donc de **24 salariés** (16 hommes et 8 femmes), ce qui est relativement peu. Nous entrons dans une phase active de recrutement pour consolider l'équipe pour le tirage de bois de vigne et pour préparer la prochaine saison de maraichage. Les partenaires ont été relancés pour les prescriptions. Nous espérons voir arriver rapidement du renfort et comptabiliser 27/28 salariés sur le terrain. Vous le savez nous sommes dans notre secteur en situation de quasi plein-emploi, ainsi il est logique et habituel que notre structure peine à recruter.



Les serres de Terre Solidaire en ce jeudi 19 janvier 2023



Paysage de Carmintran

Concernant la formation, je vous en parlais il y a 15 jours, le plan de formation traditionnel et annuel a redémarré. Ainsi 10 jardiniers, Frédéric, Serge, Trystan, Dylan, Mohammad, Tawfiqullah, François, Kudret, Omar et Salima ont suivi la 1^{ère} séance de la formation PRAP Prévention des Risques liés à l'Activité Physique. La 2^{ème} partie aura lieu mardi 24 janvier. A l'issue des 14 heures de formation les salariés valideront soit la formation « PRAP », soit « Geste et Posture ». Cette formation est organisée par le CFPPA de la Motte Servolex. Le Formateur souligne le dynamisme, la motivation, l'entraide et la bonne participation du groupe. Merci à cette équipe, qui une fois encore joue le jeu de la formation et s'adapte avec entrain. Je vous souhaite, chers adhérentes et chers adhérents, une belle fin de semaine.

Floriane, Chargée d'Insertion