



La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Vendredi dernier, 2 juin, se déroulait notre Assemblée Générale. Vous avez été nombreux à nous rejoindre. Nous étions ainsi une cinquantaine réunis dans la grande salle à Planaise.

Le résumé en bref : Gérard Renoux, Président de Terre Solidaire, a d'abord présenté le rapport moral à deux voix, avec Josette Sibert.



Après cela, j'ai eu le plaisir d'introduire le rapport d'activité avant de laisser la parole à Madame Béatrice Santais, Maire de Montmélian, Présidente de la C.C. Cœur de Savoie et conseillère départementale, que nous remercions chaleureusement pour sa présence.

Les pôles insertion, maraîchage, et secrétariat ont ensuite témoigné des moments forts de l'année 2022 dans chacun de leurs domaines respectifs, puis Yves Paris a présenté le rapport financier. Un moment fort en émotion puisque Yves P. quitte son poste après une implication historique dans l'association en qualité de trésorier. Nous pouvons toutefois nous rassurer, il continuera d'apporter son soutien précieux à Terre Solidaire en tant qu'administrateur dans les années à venir.

Il s'en est suivi l'approbation des rapports (d'activité et financier). Puis la votation des renouvellements de mandats et des nouveaux entrants au Conseil d'Administration (deux nouveaux administrateurs rejoignent le CA) ainsi que la présentation des orientations 2023 ont clos l'AG. L'ensemble des participants s'est ensuite retrouvé pour partager un moment convivial autour d'un buffet.

Pour un Panier

1	kg	Carotte
0,500	kg	Fenouil
1	botte	Oignon nouveau
2	pièce	Salade (petite)
0,800	kg	P.de terre nouvelle

Selon dépôt :

Blette ou courgette ou haricot vert

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : 2 Pomelos -1 kg Pomme

Pommes de Terre nouvelles à la fleur de sel

Préparation : 10 min – Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 750 g de pomme de terre nouvelles
- 3 gousses d'ail
- Feuilles de laurier
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Gros sel
- Poivre du moulin



Lavez les pommes de terre, égouttez et séchez-les dans un torchon.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, et mettez-y les pommes de terre et les gousses d'ail entières.

Laisser dorer et saupoudrez de gros sel.

Rajoutez le laurier, poivrez.

Laissez cuire à couvert environ 20 min à feu moyen, secouez de temps en temps.

Servez sans le laurier.

Un grand merci à tous nos prescripteurs, nos partenaires, nos salariés en insertion présents et tout particulièrement, à nos adhérents pour leur soutien à Terre Solidaire et leurs engagements à nos côtés.

Je dois ajouter que cette soirée a toutefois été ternie par une météo difficile.

Le lendemain, (samedi 3 juin), nous constatons les dégâts causés sur les cultures par l'épisode de grêle de la veille. Des plants de choux, de courgettes, de blettes ainsi que des salades ont été fortement endommagés. Un nouveau coup dur dont les maraîchers vous feront part dans la feuille de chou de la semaine prochaine.

Actuellement, nous nous employons à récolter le maximum de ce qui pourra être commercialisé et livré dans vos paniers cette semaine.



Laurent PACHOD - Directeur

LE COIN DE L'INSERTION

Cette semaine nous avons 1 arrivée et 1 départ. Tout d'abord, Allan, qui quitte la structure pour de nouveaux projets et hier, nous avons (ré) accueilli Nadine. En effet, Nadine est une ancienne salariée de 2022 qui avait terminé son parcours en Décembre dernier. Bienvenue à elle de nouveau. L'équipe est composée à ce jour de 26 salariés, 15 hommes et 11 femmes.

Quelques nouvelles de l'insertion, côté formation : actuellement 5 salariés de l'équipe suivent des formations en dehors de la structure, adaptées à leur parcours. Deux formations « Français Langue Etrangère » adaptées au niveau de chacun. Et 3 salariés sont en formation « compétences clés du code de la route ». L'objectif étant de renforcer les compétences en calcul, en lecture et en compréhension orale pour être en mesure de préparer le code de la route. L'idée étant également d'être dans une dynamique d'apprentissage et d'entraînement avec une pédagogie adaptée et individuelle pour permettre d'augmenter les chances de réussite à cet examen qui s'avère plutôt compliqué.

Ces formations sont mutualisées avec l'ensemble des structures d'insertion de la Savoie et permettent ainsi de proposer une offre de formation plus diversifiée. Ces heures de formation se déroulent sur le temps de travail. Merci, à nouveau, à mes collègues encadrants qui acceptent sans sourciller et toujours avec bienveillance, l'accès à la formation pour les salariés en insertion. L'enjeu de notre travail au quotidien et de nos échanges est de trouver le juste équilibre entre les contraintes de l'insertion socio-professionnelle et les objectifs de production des bons et bio légumes.

Par ailleurs concernant l'insertion professionnelle, 3 salariés sont ou vont partir en Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel (PMSMP= stage) au sein d'une autre structure ; mais je ne dévoile rien pour l'instant, je laisserai à Corinne le plaisir d'en parler dans une prochaine feuille de chou.

Sur ce, je vous souhaite, chères adhérentes, chers adhérents, une belle fin de semaine.

Floriane, chargée d'insertion



Auvergne - Rhône-Alpes

