

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

La semaine dernière, plusieurs administrateurs étaient à la manœuvre pour avancer sur différents projets en cours.

Tout d'abord, ils ont réalisé les travaux nécessaires pour répondre à une exigence de sécurité. Il s'agissait de monter une cloison dans la cave du bâtiment, pour limiter la propagation du feu en cas d'incendie. Le choix avait été fait de réaliser cette séparation en parpaings. Un chantier qui a été mené d'une main de maître par des administrateurs habiles en maçonnerie.



Les seconds travaux avaient pour objectif de faciliter le stockage prochain des courges. En effet, l'année dernière le sous-sol du bâtiment s'est avéré propice à leur conservation. Ce sont donc plusieurs étagères murales à claire voies qui ont été montées par des administrateurs habiles en menuiserie, cette fois-ci Mais où s'arrête donc les compétences du Conseil d'Administration me demanderez-vous ? Je ne sais pas vous répondre ! Ce qui est sûr, c'est que ces compétences sont les bienvenues.

← Denis D. à la manœuvre

Ainsi, ce sont plusieurs dizaines de courges qui pourront élire domicile dans cette pièce tempérée durant les mois d'hiver. Bien évidemment, cet espace accueillera seulement une partie de la récolte, puisque l'année dernière, ce sont plus de 11 tonnes qui ont été récoltées. Le reste de la production sera conservée sous serres durant les mois les plus froids pour venir ensuite garnir épisodiquement vos paniers.

Bon week-end à tou(te)s.

Laurent PACHOD – Directeur



Pour un Panier

2,3	kg	Courgette
0,700	kg	Tomate
0,600	kg	Aubergine
3	pièce	Poivron

Selon dépôt :

Potimarron

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : 0,700 kg Raisin - 1 kg Pomme

Pickles de courgettes marinées au curry (aigre-doux)

- 750 g de courgettes
- 1 petit oignon
- 20 g de gros sel
- 250 ml de vinaigre blanc
- 250 ml d'eau
- 200 g de sucre en poudre
- 1,5 cuillère à café de curry
- 1 pincée de poivre blanc



Jour 1 : lavez les courgettes, épépinez-les et coupez-les en cubes. Epluchez l'oignon, coupez-le en rondelles. Mettez le tout dans un grand saladier, ajoutez le sel, mélangez et réservez au réfrigérateur pour 24 heures.

Jour 2 : Egouttez pour retirer l'eau des courgettes, puis versez le vinaigre, l'eau, le sucre, le curry et le poivre. Mélangez et remettez au réfrigérateur.

Jour 3 : Egouttez les courgettes et gardez le jus. Versez-le dans une casserole, portez à ébullition et reversez sur les courgettes. Mélangez délicatement et remettez au frais.

Jour 4 : Mettez le tout dans une grande casserole et faites cuire 10 à 15 mn à feu doux. Versez tout chaud dans des bocaux propres puis fermez le couvercle. Retourner les bocaux pour « stériliser ». Laissez refroidir.

Ces bocaux se conservent plusieurs mois dans un endroit frais.

LE COIN DE L'INSERTION :

Comme annoncé lors de ma précédente contribution, c'est le temps d'un petit bilan de rentrée sur les effectifs de l'année 2023. Ainsi, à la date du 1^{er} septembre 2023, nous comptabilisons 23 jardiniers dont 9 femmes, soit 39%. La moyenne d'âge est de 43 ans : 19 ans pour le plus jeune, notre doyen ayant 63 ans.

Plus globalement, à ce jour nous avons accueilli sur l'année 2023, 48 salariés : 33 hommes et 15 femmes (20%), dont 17 sont bénéficiaires du RSA (36%). L'âge moyen est de 40 ans et le temps de présence moyen de 13 mois. Au 1^{er} septembre 2023, nous comptabilisons **25 sorties** dont :

- 9 pour un emploi : 4 CDD de moins de 6 mois, 1 CDI, 2 CDDI 35h, 1 contrat en intérim et 1 contrat de professionnalisation.
- 1 pour formation qualifiante.
- 4 sorties positives.
- 2 « pertes de contact ».
- 4 départs pour raisons médicales.
- 1 départ anticipé d'un commun accord.
- 1 autre raison
- 2 sorties pôle emploi
- 1 déménagement

Ci-dessous vous trouverez le tableau comparatif des effectifs de septembre depuis 2016 :

	Sept 2016	Sept 2017	Sept 2018	Sept 2019	Sept 2020	Sept 2021	Sept 2022	Sept 2023
Salariés présents en septembre	24	26	29	27	31	28	29	23
% Femmes	25%	34%	48%	37%	32 %	40 %	27%	39%
Age Moyen	42	38.5	42.5	43.8	44	44.6	42	43
Temps de présence Moyen	9.5 mois	8 mois	10.7 mois	9.6 mois	12 mois	12 mois	13 mois	14 mois
Salariés accueillis depuis janvier	44	48	52	42	48	42	49	48
% Femmes Accueillies de janvier à Septembre	32 %	25 %	37 %	33%	29 %	38 %	42 %	20%
Nb de salariés sortis de la structure à cette date	20	22	23	14	17	14	21	25
Taux Absentéisme	NC	NC	9 %	6 %	10.5%	4.4%	NC	NC

Pour faire un rapide comparatif en 1 mot, il y a à peu près autant de candidatures accueillies cette année par rapport aux autres années. Cependant le nombre de sorties étant supérieur, c'est le mois de septembre où les salariés sont les moins nombreux depuis 2016. Nous constatons également, que c'est l'année où la proportion de femme est la plus faible. Le nombre de femmes recrutées a augmenté, ces derniers mois, puisqu'à ce jour, la proportion est à nouveau autour de 40%. C'est ainsi que je termine ce bilan quantitatif et comparatif. Je précise qu'il s'agit d'un bilan intermédiaire, l'année 2023 est encore longue et les effectifs vont évoluer dans les jours qui viennent.

D'ailleurs, c'est déjà le cas puisque, depuis le 1^{er} septembre, nous avons eu 2 départs de salariés compensés par 2 arrivées. Ainsi, Franck et Mikaël terminent leur contrat aujourd'hui même. Nous leur souhaitons une belle continuation et la réussite dans leur projet. Cette dernière quinzaine, nous avons accueilli Yannick et Doriane.

Je termine cette feuille de chou par un nouvel épisode de la série « nouvelles des anciens ». Ce sont des nouvelles toutes fraîches, puisque j'ai eu l'appel pendant que j'étais en train d'écrire cette feuille de chou. Il s'agit de Cécile, notre ancienne employée de collectivité, ayant terminé son parcours de 2 ans au printemps dernier par un CDD d'employée polyvalente au foyer du Col du Frêne à St Pierre d'Albigny. Le contrat étant terminé, elle était en recherche active d'emploi. Elle était ravie de m'annoncer qu'elle a commencé début septembre un contrat de 3 mois avec une perspective de CDI au service de tri d'une blanchisserie à Montmélian. Les horaires sont matinaux puisqu'elle commence à 5 heures du matin mais ce n'est en aucun cas un problème pour elle.

Je vous souhaite, chères adhérentes et chers adhérents, une belle fin de semaine.

Floriane - Chargée d'insertion



Auvergne - Rhône-Alpes

