

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

La fin de l'année approche à grands pas. Cette année, nous avons opté pour un marché de Noël précoce. Ceci afin de favoriser le plus grand nombre d'exposants possible. Et particularité supplémentaire, il se tiendra un samedi. Alors à vos agendas :

SAMEDI 2 DECEMBRE de 9h à 13h
Marché de Noël à Terre Solidaire
(433 route de Carmintran à Planaise)

Au menu : diots aux sarments/pommes de terre ainsi que vin chaud. Une tombola sera organisée pour gagner un coffret cadeau garni des « saveurs » des exposants présents ce jour. Et ils seront nombreux à vous proposer leurs talents : du miel, des biscuits, des plats cuisinés, de la spiruline, du pain, des savons au lait d'ânesse, des sirops et infusions (et peut-être des escargots et des créations autour du cuir).



Marché de Noël à Planaise

Le samedi 2 décembre De 9h à 13h

Marché de producteurs : cardons, légumes, miel, biscuits, plats cuisinés...

Vin chaud
Diots aux sarments* & pommes de terre
Tombola : 1 coffret cadeau à gagner

* A réserver de préférence au 06 75 87 92 33

Et aussi : Spiruline, Pain, Savons au lait d'ânesse, Sirops et infusions (plantes médicinales bio) Et peut-être... Escargots, Créations autour du cuir

Terre Solidaire - 433 route de Carmintran 73800 PLANAISE
Tel 04 79 84 41 23 - www.terre-solidaire-savoie.org

Bien évidemment, les légumes de Terre Solidaire seront au rendez-vous, avec notamment les traditionnels cardons.

Tous les renseignements figurent dans les flyers à disposition dans vos paniers de cette semaine. Nous vous espérons nombreux.

Laurent - Directeur

Pour un Panier

1.2	kg	Courge Butternut
1	botte	Navet
2	pièce	Poivron
1	pièce	Salade

Selon Dépôt

700 g Epinard – Navet 1 botte

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS : Clémentine 600 g – Orange 1 kg

Gâteau à la courge Butternut

Préparation : 30 mn Cuisson : 45 mn

Pour 6 personnes

- 1 kg de courge butternut
- 225 g de farine
- 75 g de beurre
- 260 g de sur en poudre
- 3 œufs
- 35 g de poudre de noisettes
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel



Peler la courge, la fendre, retirer les graines, puis la couper en morceaux. Les faire cuire à la vapeur, ils doivent être bien tendres. Laisser refroidir et les passer au mixer.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la poudre de noisettes, la levure et le sel.

Ajouter les œufs, puis le beurre fondu et enfin la courge mixée.

Préchauffer le four à 180° ou Th. 6.

Verser le tout dans un moule à manqué beurré et fariné.

Enfourner pendant 40 à 50 mn.

Laisser tiédir pendant 5 mn avant de démouler sur une grille pour le laisser refroidir.



La Feuille de Chou

LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Quelques départs cette dernière semaine à Terre Solidaire. Linda et Olivier ont terminé leur parcours en ce mois de novembre. Un contrat attendra Olivier à partir de janvier 2024 et Linda intègre dès le 1^{er} décembre la structure Acti'Val à Val Gelon/La Rochette en CDI. Elle a commencé par 1 semaine de formation fin novembre en amont de la prise de poste, afin d'intégrer la structure dans les meilleures conditions. Belle suite de parcours professionnel à tous les deux et merci pour votre investissement dans la structure.

Et, nouvelle très récente puisque cela date de mardi dernier, c'est Tawfiqullah qui va partir vers de nouvelles aventures professionnelles. Présent depuis 13 mois, il a travaillé un projet professionnel, et a progressé en français en suivant plusieurs formations FLE (Français Langue Etrangère) sur lesquelles il s'est toujours investi consciencieusement. Tawfiqullah avait plusieurs projets professionnels qui ont évolué au fil des mois, en fonction des possibilités et de la réalité du marché de l'emploi. Il a été retenu sur un parcours HOPE = Hébergement - Orientation - Parcours vers l'Emploi des personnes réfugiées. Il s'agit d'un dispositif national mis en place pour les personnes réfugiées. Ce dispositif se compose de plusieurs axes.

- Une formation en français à visée professionnelle, en parallèle à la construction du projet professionnel.
- Une formation métier, via un contrat de professionnalisation, orientée vers les besoins non pourvus des entreprises
- Des prestations d'hébergement et de restauration sur le lieu de formation ;
- Un accompagnement global (administratif, social, professionnel, médical, citoyen, etc.).

Ce dispositif est décliné sur chaque territoire en fonction des secteurs d'activité en tension. Un ancien salarié Biniam avait pu bénéficier de ce dispositif en juin 2022 sur une poste d'agent d'entretien en milieu hospitalier. Il avait pour cela, déménagé dans le Rhône. En ce qui concerne Tawfiqullah la formation est sur Chambéry et il s'agit de préparer un titre professionnel d'employé de commerce pour un supermarché. Tawfiqullah a passé et réussi les tests de sélection et de motivation sans problème. Ainsi, il démarre par 3 mois de formation intensive en français spécifiquement adapté au secteur d'activité. Puis, à compter de début mars, il signera un contrat de professionnalisation de 9 mois en alternance dans un magasin de la grande distribution, afin de continuer à apprendre le métier tout en étant rémunéré. L'objectif final étant bien sûr, l'emploi stable par la suite. Nous lui souhaitons une belle suite professionnelle ainsi qu'un bel épanouissement et le remercions également pour son investissement professionnel au sein de Terre Solidaire.

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

Floriane -Chargée d'insertion