

# La Feuille de Chou



## L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Vous avez été nombreux à nous rapporter vos sacs en fin d'année dernière. Cela nous a permis de faire un état des lieux des paniers manquants ou usagers.

Je vous remercie de votre collaboration à ce grand recensement et laisse la parole au secrétariat pour la suite des évènements.

Laurent Pachod - Directeur

## INFO ABONNEMENTS « CONTRAT PANIERS »

En 2024, les « infos du secrétariat » viendront s'insérer régulièrement dans la feuille de chou hebdomadaire de Terre Solidaire pour apporter certains éclairages quant à l'organisation et la gestion des « CONTRATS PANIERS ».

Il est vrai que bon nombre de ces informations sont inventoriées dans nos « CGV » (Conditions Générales de Vente) mais, vous-même, les avez-vous lues lorsqu'elles ont été jointes à vos documents de fin d'année ?

L'information de cette semaine ne figure nulle part dans les précédentes feuilles de chou. Elle concerne le circuit retour de vos paniers vides (rendus lors de l'enlèvement de votre panier hebdomadaire).

Vous vous souvenez que Terre Solidaire fournit 3 sacs à chaque adhérent lors de la souscription de son « CONTRAT PANIER » excepté pour les adhérents du dépôt de Planaise où les légumes sont mis dans des cagettes en bois.

Ces 3 sacs sont étiquetés au nom de l'adhérent avec la mention du dépôt qu'il a choisi.

La fourniture d'un 3<sup>ème</sup> sac permet, en théorie, d'assurer une rotation « confortable ». Dans les faits, les choses ne sont pas aussi évidentes et les retours ne sont pas systématiques.

Et l'idéal serait de récupérer vos légumes avec un sac personnel et de laisser le sac de Terre Solidaire à votre dépôt.



Bruno en charge de la tournée retour de vos sacs.

### Pour un Panier

0,700 kg Rutabaga  
1 kg Pomme de terre  
0,300 kg Radis noir  
1 botte Persil

#### Selon dépôt

0,850 kg Patate douce  
0,200g mâche/roquette

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

FRUITS : Orange 1 kg – Pomelos 1 kg

### LE RADIS NOIR

Origine : premières traces détectées en Chine, puis dans le bassin méditerranéen. Il est aujourd'hui dans tous les potagers.

Saison : de septembre à janvier.  
Consommation : cru ou cuit.

#### Menu radis noir :

- Des tranches fines en carpaccio.
- En entrée avec d'autres crudités, en spaghetti ou en rondelles.
- En plat, cuit dans une purée de pomme de terre ou soupe de potimarron.
- En dessert : en cake avec la douceur de quelques poires.



Conservation : il se conserve pendant toute la saison à la cave.

Bienfaits : le radis noir est antiseptique, détoxifiant, purifiant et antibactérien.

Astuce : vous le trouvez trop piquant ? Faites-le cuire à la vapeur, ou laissez-le tremper en rondelles dans de l'eau salée.

Le saviez-vous ? Le radis noir était utilisé comme monnaie d'échange en Egypte à l'époque des pharaons.



A vrai dire, il manque une vingtaine de sacs chaque vendredi, ce qui nous oblige à acheter des sacs en plastique (cf. photo ci-contre). → → → → →

Depuis le début de l'année, nous vous informons individuellement en cas de non-retour de sacs par un « papillon » jaune fluo sur lequel il est indiqué :

Cher(e) adhérent(e),  
Merci de rapporter vos sacs /cabas à votre dépôt habituel.  
Le Secrétariat.

Pour nous aider à améliorer la gestion de ces retours hebdomadaires, nous vous communiquons, ci-dessous, les jours d'enlèvement de notre « circuit retour de sacs » :

Le mardi : retour des sacs des dépôts :

- St Jeoire Prieuré.
- Chapareillan
- Pontcharra Lou Nature
- La Ravoire
- Biocoop Bréda

Le mercredi : retour des sacs du dépôt :

- St Pierre d'Albigny

Le vendredi : retour des sacs des dépôts :

- Albertville
- Chamoux
- La Rochette

D'avance merci de nous aider à optimiser cette organisation.

## LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION

Chère(s) adhérente(s), cher adhérent(s),

Une seule arrivée depuis ma dernière contribution à la feuille de chou ; bienvenue à Abdul Samad qui a démarré le 5 février son parcours à Terre Solidaire. Cette semaine c'est Abou qui termine son contrat dans notre structure de manière anticipée. En effet, il a été retenu pour rejoindre une formation POEC qui démarre le 19 février.

Une POEC ? Kesako ? Les POEC, ou plus explicitement les Préparations Opérationnelles à l'Emploi Collectives, sont des dispositifs de formation financés par l'état dans le cadre du plan d'investissement dans les compétences (= PIC pour les initiés) et réalisés par des organismes de formations déclarés.

Les POEC, s'adressant aux demandeurs d'emploi inscrits ou aux salariés en insertion, visent à former plusieurs demandeurs d'emploi aux compétences attendues par des entreprises identifiées par une ou plusieurs branches professionnelles. Pour faire simple, la POEC permet de former aux compétences recherchées par les entreprises, sur un territoire, et ainsi, favoriser leur accès à l'emploi. Elle a une durée de 400h maximum.

Revenons à Abou qui intègre donc une POEC lundi prochain. Il s'agit dans ce cas, d'une POEC Industrie FLE et Mobilité aux multi-objectifs :

- Acquérir les connaissances de base en langue française,
- Découverte et préparation aux métiers d'opérateurs de production et logistique,
- Préparation au passage de l'examen du code de la route,
- Préparation à l'intégration à l'emploi (contrat pro de type GEIQ ou embauche directe par une entreprise).

Cette formation de 10 semaines se déroulera jusqu'au 26 avril. Nous souhaitons qu'Abou puisse être retenu, à l'issue, pour un Contrat de pro via le GEIQ. Belle suite à lui.

L'enjeu de cette année 2024 est certes, comme je le répète depuis janvier, d'intégrer et recruter des nouveaux salariés, mais également de continuer à favoriser et préparer la sortie des salariés dont le projet professionnel est abouti et de saisir les opportunités de formations adaptées qui s'offrent à eux.

Sur cette feuille de chou théorique et informative, je vous souhaite, chères adhérentes, chers adhérents, une belle fin de semaine.

**Floriane, chargée d'insertion**



Auvergne - Rhône-Alpes

