

La Feuille de Chou



L'EDITO : Ateliers cuisine chez Terre Solidaire.



Depuis la semaine dernière, les premiers ateliers cuisine de l'année ont eu lieu dans les locaux de Terre Solidaire. Profitant des vacances scolaires, quelques familles ont pu participer à ces activités qui ont débuté par une visite de l'association, laquelle a permis de montrer les légumes cultivés par les salariés.

La semaine dernière, le groupe, constitué à la fois de familles adhérentes du centre social de la Partageraie à Saint Pierre d'Albigny, mais également de familles bénéficiant d'un programme d'énergie solaire porté par la communauté de commune de Cœur de Savoie, a ensuite participé à la préparation du repas. Les familles inscrites à cet atelier bénéficient des paniers solidaires hebdomadaires distribués par Terre Solidaire.

Lavage et découpe des légumes ont permis à l'ensemble des participants de préparer un curry de poireaux et patates douces, imaginé par Christine D.M (administratrice) qui anime l'atelier.

Ensuite les cuisiniers ont réalisé un dessert : des pommes au four accompagnées d'un carré de chocolat !



Une fois la table installée, chacun a pu déguster les plats confectionnés et conclure ce temps convivial par un repas partagé et équilibré !

Un second atelier cuisine s'est déroulé cette semaine avec les participants du centre social l'Amej de Barberaz. Une manifestation toute aussi réussie que la précédente.

Thibault P.

Animateur du Tiers Lieu « La Popote »

Pour un Panier

- 1 kg Pomme de terre
- 1 pièce Salade
- 1 botte Oignon blanc
- 0,250 kg Mâche

Selon dépôt

1 kg Epinard – 800 g de Chou rave

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Orange 1 kg - 250 g de Fraise

Pommes de Terre rôties

À la Grecque

Préparation : 5 mn – Cuisson : 1 h
Pour 4 pers.

Préchauffez le four à 200 °C

- 5 grosses pommes de terre taillées en quartier
- 3 gousses d'ail hachées
- 15 ml (1 c. à s) Romarin frais haché
- 30 ml (2 c. à s.) Thym frais
- 15 ml (1 c. à s.) Origan frais ou séché
- 60 ml d'huile d'olive
- 60 ml de jus de citron
- Sel



Dans un bol, mélangez les pommes de terre avec le reste des ingrédients.

Mettez le tout sur un plaque recouverte d'un papier parchemin. Faites cuire environ 45 mn au four, jusqu'à qu'elles soient tendres. Retournez-les à mi-cuisson.

Augmentez le four à 230 °C. Poursuivez la cuisson 10 à 15 min.

Mettez les pommes de terre cuites dans un bol avec les accompagnements de votre choix.

LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Encore 2 nouvelles recrues pour Terre Solidaire ces dernières semaines, Laurent M. et David T. Bienvenue à tous les deux. Nous accueillerons encore des nouveaux d'ici début Mai.

Le mois prochain nous changerons d'horaires de travail à Terre Solidaire. Il ne s'agit pas des horaires d'été classiques auxquels nous passons chaque année courant juin en fonction des fortes chaleurs. Il s'agit d'une réorganisation plus globale du planning horaire. Cette réorganisation a pour objectif général de permettre aux encadrants d'avoir du temps sans encadrement pour organiser, prévoir et préparer le travail des salariés en parcours.

L'aboutissement des réflexions amène à réorganiser les horaires en 2 périodes de l'année.

Du 1^{er} mai jusqu'au 31 août : Les salariés à 26 heures travailleront de 8h à 12h30 du lundi au mercredi et de 8h à 12h et de 13h à 15h15 les jeudis et vendredis.

Les salariés à 32 heures, quant à eux, travailleront le lundi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h, puis de 8h à 12h30 les mardi et mercredi et enfin de 8h à 12h et de 13h à 16h30 les jeudis et vendredis.

Ces horaires prendront fin au 31 août pour mieux reprendre les horaires actuels à partir du 1^{er} septembre. Chaque année nous changerons le planning des heures de travail du 1^{er} avril au 31 août. Il est prévu également des « horaires canicule » pour limiter le travail les après-midis en cas d'alerte canicule déclarée par arrêté préfectoral.

Sans transition, vendredi 11 avril après-midi, nous avons eu le plaisir d'accueillir avec Corinne F., Denis J. (trésorier de Terre Solidaire) et Serge C., une équipe de conseillers de France Travail (nouveau nom pour désigner Pôle Emploi) de Montmélian. Cette visite prévue de longue date avait pour objectif de faire (re)découvrir Terre Solidaire aux conseillers, et de préciser nos besoins en recrutement. Cela m'a permis de revoir certaines conseillères habituées à notre structure mais également de mettre des visages sur des noms, et enfin, de faire connaissance avec les nouveaux conseillers. Nous espérons que cette rencontre a pu redynamiser le partenariat existant, et surtout, de l'étendre à une majorité de l'équipe des conseillers. La présentation rapide de la structure et les différents échanges se sont terminés par une visite du Jardin qui, en cette saison, est très prometteur. Par chance, le temps était de la partie.

Nous vous souhaitons, chères adhérentes, chers adhérents, une belle fin de semaine.

Floriane - Chargée d'insertion