

La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Ce samedi 5 octobre à Montmélian, Terre Solidaire était présent au **Festival des jeunes de Cœur de Savoie**, le festival des jeunes qui "se bougent pour leur territoire".

Cinq jeunes filles, Jade, Malika, Lisa, Charlotte et Marine, accompagnées par Anna de l'espaces jeunes de Montmélian, ont, pour la deuxième année successive, pris l'initiative d'organiser ce rassemblement mêlant stands, animations et conférences relatives au développement durable.

Une équipe de bénévoles de Terre Solidaire tenait un stand d'information et de ventes de légumes aux côtés d'autres producteurs locaux (pain, miel, bière...) et d'acteurs du territoire impliqués dans les questions sociales et environnementales (Coopérative Le Solaret, Fibr'Ethik, SIBRECSA...). Nous proposons gracieusement une soupe chaude à base de potimarron et de carottes qui a connu un franc succès.

Un Café Bonnes Nouvelles a permis de donner la parole aux organisatrices et à des jeunes qui œuvrent positivement et collectivement pour les gens et pour la planète.

Quelques phrases exprimées par les jeunes pour nourrir notre réflexion :

- Seuls on peut un peu, ensemble on peut beaucoup et beaucoup plus qu'on l'imagine.
- Avec l'expérience, on se débrouille mieux. Les jeunes ont besoin des plus âgés pour construire des dynamiques efficaces.
- Il faut être persévérant : on ne lâche rien car se battre pour un avenir durable, c'est important.

Et enfin, une promesse pour la 3^{ème} édition, l'année prochaine : il y aura des garçons dans l'équipe d'organisation... !



Yves P. - Administrateur

Pour un Panier

1	kg	Chou rouge
0,850	kg	Haricot
0,180	kg	Mesclun
0,4	kg	Oignon jaune

Selon dépôt :

Courgette 500g - Tomate 500g
Poivron 1 pièce - Piment goutte 100 g

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Poire : 1 kg Pomme : 1 kg

Velouté de Mesclun

Préparation : 10 mn - Cuisson : 20 mn

Pour 2 personnes

- ◆ 125 g de mesclun
- ◆ 1/2 oignon
- ◆ 1 pomme de terre
- ◆ 1/2 tablette de bouillon de volaille
- ◆ 5 cl de crème fraîche
- ◆ 4 brins de cerfeuil
- ◆ 1 c. à s. d'huile
- ◆ Sel et poivre



Rincez et essorez le mesclun. Pelez et hachez l'oignon. Pelez et râpez la pomme de terre avec une grille à gros trous.

Faites chauffer l'huile dans une casserole. Faites fondre l'oignon, ajoutez le mesclun et remuez 3 mn à feu doux. Versez 75 cl d'eau. À ébullition, ajoutez le bouillon de volaille, puis la pomme de terre. Faites cuire 15 mn à couvert sur feu doux. Mixez la préparation, incorporez la crème, salez, poivrez.

Servir chaud parsemé de cerfeuil ciselé et accompagné de crackers.



LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Quoi de neuf ces deux dernières semaines au pôle insertion ? Tout d'abord, deux nouvelles arrivées puisque Anaïs et Khoshal ont complété l'équipe de jardiniers ce début de mois. En parallèle, deux départs, Christopher et Umar qui ont terminé leur parcours fin septembre. Nous leur souhaitons de la réussite dans leur projet et ne manquerons pas de vous donner des nouvelles dans la rubrique « nouvelles des anciens ».

Par ailleurs, il est temps de faire un point sur les nombreuses formations en cours actuellement. Chaque jour de la semaine, un ou deux salariés retournent sur les « bancs de l'école », chaque formation étant bien évidemment adaptée à leur projet ou parcours. Le lundi, c'est Serge et Pascale qui sont en formation Informatique et Mécanique en formation intensive sur le code de la route. Le mardi, Abdul Samad poursuit sa formation en Français Langue Etrangère avec, ce qu'on appelle dans notre jargon, les cours de l'OFII. Je serai peut-être amenée dans une prochaine feuille de chou à vous préciser ce que concrètement signifient les cours OFII. Le mercredi, c'est atelier de français avec une bénévole de l'association AGIR ABCD. Je la remercie vivement, au passage, pour ses interventions.

En effet, le mercredi matin elle intervient bénévolement pour trois salariés à raison d'une heure chacun pour travailler, au besoin, sur l'apprentissage de la langue française, c'est très riche pour nos salariés puisque c'est du « sur-mesure ». Le jeudi, c'est cours de l'OFII également pour Mohammad Agha et atelier de français pour Hamdullah. Enfin le vendredi, à partir de la semaine prochaine, Khoshal poursuivra ses cours de l'OFII. En espérant n'avoir oublié personne.

Chaque année lors du bilan, nous faisons un récapitulatif du nombre global d'heures de formation effectuées par les salariés sur l'année. Et nous pouvons dire, qu'en général, cela tourne autour de 1500 heures. Concrètement, cela représente chaque jour un ou plusieurs salariés absents des effectifs pour l'opérationnel, notamment, en cette saison où l'activité maraîchage est moins intense. J'en parle régulièrement mais notre quotidien est d'arriver à trouver le juste équilibre entre les exigences de l'insertion socio-professionnelle et les impératifs de production pour livrer chaque semaine des paniers de bons légumes bio.

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

Floriane D. - Chargée d'insertion