

La Feuille de Chou



L'ÉDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine les adhérents de Chapareillan inaugurent un nouveau point de dépôt. C'est l'occasion pour moi de remercier « Les Artistes Pâtissiers » qui nous ont accueilli quelques mois. Si vous passez dans le secteur, je vous recommande de vous rendre dans leur boulangerie où vous serez très bien accueillis et pourrez acheter des pains et des pâtisseries savoureuses.

Ce départ est donc aussi l'occasion de remercier notre nouveau dépôt partenaire, le Domaine Labbé, toujours sur Chapareillan, où nos paniers seront livrés à partir de ce vendredi. Le Domaine Labbé, un savoir-faire, à découvrir là aussi, pour les amateurs de vin, à déguster avec modération.

A Carmintran, cette semaine, c'est bien évidemment l'évolution des températures qui occupe tous les esprits. A ce stade de la vague de chaleur qui sévit en Auvergne Rhône-Alpes (et sur le reste de la France), nous partageons les préconisations du Ministère de la Santé, en adoptant, quand c'est possible, les postes de travail, et promouvons l'hydratation... . Nous avons également organisé un « espace refuge canicule » en lieu et place de la salle à manger. Cette dernière doit permettre aux salariés qui le souhaitent de déjeuner aux frais ou de demander à s'y reposer en cas de symptômes d'alerte comme les maux de tête, crampes, nausées.

Bien évidemment, malgré cela le travail reste dur dans les champs, sous les serres et pour les quelques salariés qui travaillent au relevage des vignes. Nous attendons les prévisions météorologiques pour envisager la suite (même si nous connaissons tou(te)s plus ou moins, la tendance, que ce soit pour les semaines à venir ou dans un avenir très proche).

Laurent Directeur

Pour un Panier

0,8	kg	Pomme de terre
2	pièce	Ail
1	kg	Aubergine
1,4	kg	Tomate
1,6	kg	Courgette
1	pièce	Concombre

Selon dépôt :

2 pièces Chou Rave - 0,55 kg Haricot vert

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

Beignets d'aubergine

Préparation : 25 mn

Pour 6 personnes

- 4 aubergines
- 250 g de farine
- 2 œufs
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 citron
- Persil
- Sel



- Lavez puis tranchez les aubergines en quartiers. Laissez-les décongeler dans un grand bol d'eau salée pendant 10 mn en les touillant régulièrement.
- En attendant, préparez la pâte à frire. Déversez la farine dans un saladier, créez un trou au milieu, cassez-y les jaunes d'œufs et incorporez l'huile d'olive. Versez-y petit à petit 2 verres d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et coulante. Ajoutez les blancs d'œufs montés en neige.
- Retirez les aubergines du bol d'eau, pressez et essuyez-les afin d'enlever le plus de liquide possible. Trempez-les dans la pâte.
- Dans une poêle, chauffez l'huile, puis faites frire plusieurs portions d'aubergine. Dorez-les des 2 côtés pendant 5 mn. Mettez-les sur du papier absorbant.
- Recouvrez les beignets avec un peu de persil, et déposez-y le citron coupé en morceaux.



LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Nous avons 3 départs cette dernière quinzaine : Delphine, Gabriela et Naseebullah à qui nous souhaitons une bonne continuation. En parallèle, nous souhaitons la bienvenue à nos deux nouveaux salariés : Basharmal et Hayat. Nous avons actuellement 24 salariés ce qui est dans la moyenne faible pour la période. Comme expliqué lors de la dernière feuille de chou, il est délicat et compliqué de démarrer à cette période, c'est pour cela que nous embauchons avec parcimonie.

Mardi dernier ce fut le dernier jour de partenariat, avant les vacances, avec les jeunes de l'IME de St Réal, ainsi Evan, Lila et Marc, avec le sourire, avaient apporté boissons, bonbons et gâteaux pour agrémenter la pause. Le partenariat reprendra, bien évidemment, à l'automne prochain avec 2 ou 3 jeunes.

Par ailleurs, la formation des salariés bat son plein actuellement, tout comme le maraîchage, et, j'ai bien conscience, que ce n'est pas le moment idéal pour maximiser la formation. Cela se passe ainsi pour plusieurs raisons. La première déjà évoquée lors d'une feuille de chou précédente, c'est qu'il était impossible de faire une demande de financement sur les 3 premiers mois de l'année à notre OPCO, puisque les accords de prises en charge n'étaient pas signés. Ainsi, les formations sur 2025 ont pu démarrer, pour ceux qui avaient anticipés au maximum, fin avril et la plupart au mois de mai. De plus, nous mutualisons la formation avec d'autres SIAE de la Savoie qui n'ont pas forcément les mêmes contraintes de saisonnalité qu'à Terre Solidaire donc le planning est construit pour le collectif. Ainsi actuellement ce sont Mathis, Bryan, Abdul Samad et Mohammad Agha qui préparent le code de la route sur 2 formations différentes. Et Abdul Samad, Mohammad Agha, Sodikat, Nihad, Farida, Shérif et Grand Agha qui travaillent sur une formation pour améliorer la pratique de la langue française sur 3 dispositifs de formation différents.

Je vous souhaite une belle fin de semaine.

Floriane D. - Chargée d'insertion.