

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Jeudi dernier, nous avons eu le plaisir de conduire un chantier de nettoyage sur Terre Solidaire. Ce projet a vu le jour grâce au soutien de l'entreprise Nantet Locabenne.

En effet, depuis cette année, cette entreprise locale œuvrant dans la collecte et le traitement des déchets, soutient l'association Terre Solidaire en tant que Mécène. Jeudi dernier, ce soutien s'est concrétisé par une aide en nature avec la mise à disposition de 3 bennes et le traitement des déchets associés lors du chantier de nettoyage réalisé avec l'aide des salariés ainsi que d'une dizaine d'administrateur(trice)s et bénévoles engagés. Les 3 bennes (bois, ferrailles et déchets industriels banals) ont été remplies en une seule matinée grâce à cet effort collectif.



Ce temps de travail s'est poursuivi par un temps de partage autour d'un repas confectionné, là aussi, par des salariés, des administrateur(trice)s et des bénévoles engagés.

Un grand merci à tou(te)s !

Maintenant, le « plus dur reste à faire », en quelque sorte car comme vous le savez la nature a horreur du vide. L'objectif, à terme, est d'inscrire dans la « culture d'entreprise » le souci de la maintenance, de l'entretien et du rangement du matériel.

Pour un Panier

0,25 kg	Oignon jaune
0,45 kg	Mesclun
0,4 kg	Haricot beurre
0,6 kg	Courgette
3 pièce	Poivron

Selon dépôt :

Haricot coco : 0,8 kg - Tomate : 0,8 kg

Chou Fleur : 1 pièce

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Poire : 1 kg - Pomme : 1 kg

Galettes de courgette

Préparation : 15 mn Cuisson : 10 mn

Pour 4 personnes

- ◆ 500 g de courgette
- ◆ 2 œufs
- ◆ 2 c. à s. de farine
- ◆ 100 g de gruyère râpé
- ◆ Huile d'olive
- ◆ Ciboulette
- ◆ Sel et poivre



- Râpez les courgettes et pressez-les dans vos mains pour faire sortir le jus.
- Ajoutez la farine, salez, poivrez et mélangez.
- Fouettez les œufs en omelette, ajoutez-y le gruyère râpé. Incorporez au mélange farine et courgettes. Bien mélangez.
- Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. À l'aide d'une cuillère à soupe, déposez des petits tas et appuyez légèrement pour former une petite crêpe de 5 mn d'épaisseur. Laissez dorer 4 mn environ de chaque côté sur feu moyen. Dégustez chaud ou froid.



Lorsque le matériel et les outils sont rangés, on ne perd pas de temps à les chercher. La maintenance est facilitée. Et les risques de chutes, liés aux obstacles dans la circulation sur l'exploitation, sont écartés.

Par ailleurs, nous avons la responsabilité, en tant que Chantiers d'Insertion, de nous rapprocher, le plus possible, des conditions de travail ordinaires et notamment des standards en matière de santé et de sécurité au travail. Un gros défi qui attend les coordinateur(trice)s, les encadrants, ainsi que les conseillères en insertion professionnelles de Terre Solidaire pour porter cette ambition à tous les niveaux de la structure.

Laurent P. - Directeur

LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Il y a, en ce moment, côté insertion pas mal d'activité.

Trois de nos salariés, bénéficient depuis la semaine dernière, de la reprise des ateliers de français, assurés, dans nos locaux, de façon bénévole, par Béatrice de AGIRabcd. Quatre salariés ont un temps dédié, chaque semaine, pour préparer l'examen du code de la route, grâce à la mise à disposition d'un poste informatique. Et enfin, un atelier portant sur la sensibilisation aux économies d'énergie se tiendra le 5 novembre prochain.

Concernant les projets professionnels de nos salariés, les choses bougent également. Abdul Samad a eu plusieurs rendez-vous avec le Geiq BTP. Ces rendez-vous se sont bien déroulés, et nous espérons qu'ils vont aboutir sur un contrat de professionnalisation, pour lui, dans ce domaine. Sodikat, qui a pour projet de travailler en tant qu'agente d'accueil aéroportuaire, s'est rendue à un job dating à l'aéroport de Chambéry. Coranthin a participé à une journée de recrutement pour un poste en logistique chez LIDL. Pascale a pu tester dans le cadre d'une PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) un poste d'employée polyvalente au sein d'une entreprise d'alimentation biologique. Farida est partie effectuer, pendant deux semaines, une PMSMP, en tant qu'agente de restauration collective dans une maison de retraite à Montmélian.

Un petit mot supplémentaire sur les périodes de mises en situation professionnelles (PMSMP). Elles permettent, bien sûr, à un(e) salarié(e), de préciser un projet professionnel ou parfois d'initier un recrutement, mais elles sont également importantes pour notre structure. C'est, en effet, aussi à travers elles, que nous tissons des liens avec les entreprises de notre territoire.

Corinne F. - Chargée d'insertion.