



La Feuille de Chou

L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

**L'Assemblée Générale de Terre Solidaire
se tiendra aujourd'hui à 18h**

Nous comptons sur vous pour nous faire parvenir votre pouvoir (en pièce jointe) si vous ne pouvez pas nous rejoindre pour cet évènement.

**Renvoyez nous
votre pouvoir
s'il vous plait**



Nous vous remercions de bien vouloir confirmer votre présence : [ici](#)

LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Cette semaine, je souhaite revenir sur un évènement, qui s'est déroulé le 26 mars, à savoir, la saison 2 du "Village de l'insertion". L'an dernier, à la même époque, je vous relatais la genèse de cet évènement lors d'une feuille de chou. L'objectif était d'organiser via l'USIE 73 (= Le collectif des structures d'Insertion de la Savoie) un évènement à destination des employeurs et des prescripteurs afin de présenter nos structures, les métiers de l'insertion et de lutter contre les idées reçues sur l'insertion. L'évènement organisé en un temps record et avec très peu de budget avait été un franc succès et avait montré une solide cohésion entre les différents chargés d'accompagnement socio-professionnel.

Pour un Panier

0,6 kg Oignon
1,5 kg Poireau
1,2 kg Blette
1 pièce Salade
1 kg Épinard (déclassé)

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomelos : 2 pièces - Pomme : 1 kg

Recette pour consommer les blettes, feuilles et côtes

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn - Cuisson : 10 mn

- ◆ 750 g de blettes
- ◆ 80 g de raisins secs
- ◆ 50 g de pignons de pin
- ◆ 4 c. à c d'huile d'olive
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ 1 oignon
- ◆ 1 c. à c de jus de citron
- ◆ Sel, poivre

- Faites tremper quelques minutes vos raisins secs dans un saladier d'eau chaude.

- Séparez les feuilles et les côtes des blettes, et découpez-les finement séparément.

- Epluchez et découpez finement l'oignon.

- Epluchez l'ail, retirez le germe et écrasez-le.

- Dans une casserole, versez 2 c. à soupe d'huile d'olive et faites dorer l'ail et l'oignon pendant 2 minutes.

- Incorporez les côtes de blettes et prolongez la cuisson de 5 minutes afin qu'elles soient bien tendres en mélangeant un peu.

- Puis ajoutez les feuilles de blettes et faites cuire encore pendant 3 minutes.

- Retirez la casserole du feu et versez le reste d'huile d'olive, le jus de citron, les raisins secs égouttés et les pignons de pin.

- Salez, poivrez, remuez, et servez aussitôt.

**L'Assemblée Générale de Terre Solidaire
se tiendra aujourd'hui à 18h**

**Vendredi 24 avril 2026
Semaine 17**

Cette année nous avons donc décidé de reproduire l'événement avec quelques différences et quelques améliorations. Le lieu a changé, nous étions cette année situés à la salle du Biollay (vs au Scarabée sur les hauts de Chambéry en 2025). A l'instar de l'année précédente, le matin était à destination des employeurs avec un café/échange, une présentation générale des SIAE, quizz et témoignages, puis une « exposition » de nos structures d'insertion pour répondre aux questions diverses et variées. J'avais bien naturellement apporté, pour agrémenter le stand de Terre Solidaire, des légumes choisis et préparés avec soin par mes collègues encadrants maraîchers, que je remercie au passage. Lors du quizz, cette année, nous avons prévu des lots pour les meilleures réponses, voir photo ci-contre ; Evidemment les poireaux étaient fournis par Terre Solidaire.



L'après-midi, « on prend les mêmes et on recommence » à destination de nos partenaires, avec une adaptation de la présentation générale et du quizz bien évidemment. Cette année nous avons la chance d'avoir un budget prévu pour l'organisation et le repas.

Cette journée, bien qu'énergivore, fut cette année également un grand succès et permet de créer du lien avec l'extérieur et entre les différentes structures d'insertion. Une saison 3 pour 2027 ? L'avenir nous le dira.

Concernant la vraie vie de chargée d'insertion à Terre Solidaire, quelques arrivées depuis ma dernière feuille de chou : nous souhaitons la bienvenue à Audrey, Valentin et Mathis M. Par ailleurs, c'est le dernier jour de travail pour Hayat qui a dans un premier temps des projets personnels et à qui nous souhaitons une belle suite.

Christian également a terminé son contrat avant la fin de la période d'essai et une bonne nouvelle pour Amandine que nous tenons à féliciter. En effet, elle a été retenue pour un CDI au sein d'une entreprise en Espaces verts, secteur d'activité qui correspond pleinement à son projet, à ses compétences ainsi qu'à sa formation initiale.



C'est tout pour aujourd'hui. Je vous parlerai, lors de la prochaine contribution, de la visite de nos partenaires France Travail de Montmélian. En attendant, j'aurai peut-être le plaisir de croiser certains d'entre vous ce vendredi lors de notre traditionnelle et annuelle Assemblée Générale.

Floriane D. - Chargée d'insertion.

**Les beaux et gros légumes du stand de
Terre Solidaire lors du village de l'insertion.**