

La Feuille de Chou



LES ACTUS DE « LA POPOTE » :

Chères adhérentes, chers adhérents,

Retour du Marché de la Combe chez Terre Solidaire dimanche dernier ...

Dimanche 4 octobre, le collectif des Marchés de la Combe nous a fait l'amitié d'organiser leur marché d'automne sur le site de Terre Solidaire.

Au cœur de la quinzaine d'artisans et producteurs présents, nous avons pu mettre en valeur, d'un côté, nos produits du Jardin, sur un stand maraîcher partagé pour l'occasion avec notre voisin Thomas de la Ferme de Carmintran, et de l'autre, nos actions en faveur de la solidarité alimentaire avec un stand d'animation « La Popote ».

Autour de la réalisation de pancakes et de gaufres à la patate douce et aux légumes de Terre Solidaire, nous avons mis en valeur une cuisine simple et conviviale avec des produits locaux, bio et de saison. C'était aussi l'occasion d'échanger avec les visiteurs sur nos actions en cours, telles que les « Cafés Popote » (rdv le vendredi 16/10 à Francin) ou encore les ateliers cuisine en complément de nos paniers solidaires.

Grâce à l'organisation de Fanny et Céline, et à l'animation énergétique de nos nouvelles ambassadrices, Muriel et Mayline (8 ans !), nous avons semé pas mal de « petites graines » lors de ce marché.



Vivement le prochain Marché de la Combe, à Coise le 29 novembre !

**François Dalliet - Administrateur Terre Solidaire.
Bénévole au Tiers-Lieu « La Popote ».**

Pour un Grand Panier

0,5 kg	Oignon rouge
1 pièce	Concombre
2 kg	Épinard
2 kg	Courgette
1 kg	Potimarron
1,5 kg	Haricot coco
0,3 kg	Tomate cerise

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme : 1 kg - Poire : 0,85 kg

Gnocchis aux épinards et à la ricotta

Préparation : 30 mn Cuisson : 10 mn

Pour 4 personnes

- ◆ 1 kg d'épinards frais
- ◆ 350 g de ricotta
- ◆ 4 c. à s. de parmesan râpé
- ◆ 2 œufs battus
- ◆ 2 pincées de noix de muscade
- ◆ 3 à 4 c. à s. de farine
- ◆ 100 g de beurre fondu
- ◆ Sel, poivre noir moulu
- ◆ Parmesan fraîchement râpé pour le service.

Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les épinards pendant 5 mn. Laissez refroidir et égouttez bien en pressant dessus. Les mettre dans un mixeur, mixer, puis versez-les dans un saladier.

Incorporez-leur la ricotta, le parmesan, les œufs et la noix de muscade. Salez, poivez et mélangez.

Ajoutez de la farine jusqu'à obtenir une préparation homogène. Formez des boudins avec la pâte obtenue et farinez-les légèrement.

Plongez les gnocchis délicatement dans de l'eau bouillante pendant 1 à 2 mn jusqu'à qu'ils remontent à la surface. Retirez-les avec une écumoire et dressez-les sur un plat chaud. Arrosez avec le beurre fondu et saupoudrez de parmesan. Servez.

LE COIN DES CHARGÉES D'INSERTION :

Chers adhérentes, chers adhérents,

Nous sommes déjà début octobre et je ne vous ai toujours pas partagé le traditionnel et annuel bilan quantitatif de rentrée afin de vous faire part des chiffres de la 1^{ère} partie de l'année. Comme il n'est jamais trop tard pour bien faire, ce sera le sujet du jour pour la partie Insertion de cette feuille de chou.

A la date du 1^{er} octobre 2026, nous comptabilisons 24 salariés dont 16 hommes et 8 femmes (33%). La moyenne d'âge est de 39 ans. Pour comparer à l'année dernière à la même période, l'équipe est moins nombreuse, un peu plus féminine et légèrement moins jeune mais tout aussi efficace.

Plus globalement, sur l'année 2026, nous avons accueilli 49 salariés : 34 hommes et 15 femmes (31 %), dont 11 sont bénéficiaires du RSA (22 %). L'âge moyen est de 38 ans et le temps de présence moyen de 11 mois. A ce jour, 25 salariés ont quitté la structure sur l'année 2026 pour les motifs suivants :

- En Emploi : 9 dont 4 CDD de - de 6 mois, 2 CDD de +6 mois, 1 CDDII et 2 CDI
- Sorties dites positives : 1
- Périodes d'essai non validées : 3
- Prise des droits à la retraite : 1
- Raisons médicales : 5
- Sorties France Travail : 4
- Décisions administratives : 2

J'imagine que vous êtes comme moi et que vous n'avez pas mémorisé les chiffres des années précédentes pour pouvoir faire une étude comparative. Pour nous rafraîchir la mémoire, vous trouverez donc, ci-dessous, le tableau comparatif des effectifs depuis l'année 2016, au mois de septembre :

	Sept 2016	Sept 17	Sept 18	Sept 19	Sept 2020	Sept 21	Sept 22	Sept 23	Sept 24	Sept 25	Sept 26
Salariés présents en septembre	24	26	29	27	31	28	29	23	24	28	24
% Femmes	25 %	34 %	48 %	37 %	32 %	40 %	27 %	39 %	39 %	21 %	33 %
Âge moyen	42	38.5	42.5	43.8	44	44.6	42	43	39	37	39
Temps de présence moyen	9.5 mois	8 mois	10.7 mois	9.6 mois	12 mois	12 mois	13 mois	14 mois	11 mois	12 mois	11 mois
% Salariés accueillis depuis janvier	44	48	52	42	48	42	49	48	41	46	49
Femmes Accueillies de janvier à septembre	32 %	25 %	37 %	33 %	29 %	38 %	42 %	20 %	29 %	30 %	31 %
Nb de salariés sortis à cette date	20	22	23	14	17	14	21	25	17	18	25

Pour faire un rapide comparatif, certains critères sont relativement stables : l'âge moyen est toujours autour des 40 ans, le temps de présence moyen tourne autour d'une année, le nombre de femmes dans l'équipe autour de 30 % (hormis en 2023). Cependant, nous constatons que l'équipe, à ce jour, est un peu moins nombreuse que les années précédentes à la même période (malgré un nombre total accueilli depuis janvier supérieur). En effet, il y a eu 7 sorties au mois de septembre et tous les salariés n'ont pas encore été remplacés. Par ailleurs, le nombre de sorties, à ce jour, est un peu plus élevé que les autres années en septembre, avec un taux de retour à l'emploi plus important. L'année n'est pas encore finie et d'autres recrutements sont prévus d'ici la fin de l'année pour compléter l'équipe afin qu'elle soit au complet pour le démarrage de la nouvelle saison de tirage de bois dans les vignes.

D'ici là, je vous souhaite, chères adhérentes et chers adhérents, une belle fin de semaine.

Floriane D. - Chargée d'insertion.