



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Les reprises sont parfois difficiles. Nous avons eu à l'expérimenter la semaine dernière.

En effet, la livraison des fruits a été plutôt chaotique. Certains adhérents fruits n'ont pas été livrés alors que des non-adhérents fruits ont reçu des avocats, des kiwis et des oranges.

La conséquence est une insatisfaction pour certains d'entre vous et une bonne surprise pour d'autres. Nous vous remercions de nous en avoir informés et nous régularisons ce vendredi.

Soyez certains que les salariés de Terre Solidaire mettent tout en œuvre pour satisfaire chacun d'entre vous.

Nous nous retrouverons la semaine prochaine, avec souhaitons le, de bien belles nouvelles.

Je vous souhaite, dans cette attente, des journées pleinement satisfaisantes.

Véronique, Coordinatrice

Attention, pour les adhérents qui ont choisi de régler par prélèvement, ceux-ci seront effectués en fin de mois.

En effet, nous avons reçu certains justificatifs tard et avec les délais bancaires, les sommes seront prélevées autour du 27 et non le 20 janvier comme prévu.

Les remises de chèques seront effectuées la semaine prochaine.

* Choux Cabus (déclassé) : les points noirs sont dus à un champignon, mais n'altèrent pas la qualité gustative du chou

Votre panier

Pour une part

- | | | |
|---|----|-------------------------|
| 2 | kg | Pommes de terre |
| 1 | kg | Oignons jaunes |
| 1 | kg | Choux Cabus (déclassé)* |
| 1 | kg | Navets |
| 1 | kg | Carottes |
| 1 | | Céleri Rave |
| 2 | | Batavias |
| 1 | | Bouquet de Persil |

La Recette de la semaine

Chou Pointu Braise

- 1 chou nouveau
- 1 oignon piqué de deux clous de girofle
- 60 gr de beurre
- 1 bouquet garni, 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier, sel, poivre

Détachez les feuilles du chou, lavez-le. Faites bouillir de l'eau dans une casserole, salez le plongez les morceaux de chou. Laissez-les cuire pendant 15 minutes. Au bout de ce temps, égouttez le chou à fond en le pressant avec une écumoire. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse ou cocotte. Faites-y blondir l'oignon piqué de clous de girofle et le chou pendant quelques minutes. Ajoutez le bouquet garni, thym et laurier. Salez, poivrez, couvrez-la et laissez cuire à feu doux 30 minutes, afin qu'il soit fondant. Pour servir ôtez l'oignon et le bouquet garni. Le chou braise peut accompagner une belle pintade rôtie, des pigeonneaux, des cotes de porc et rôti de porc.



Petit coin de la Chargée d'Insertion

Tout d'abord, je vous souhaite à tous et à toutes une bonne année 2014 avec de la réussite tant personnelle que professionnelle pour chacun d'entre vous ainsi qu'une bonne santé.

Nous voilà repartis pour une nouvelle saison à Terre Solidaire et je continuerai tous les quinze jours à participer à la feuille de chou en vous présentant les nouveaux salariés en insertion, leurs parcours d'insertion professionnels lorsqu'ils vont effectuer des périodes d'immersion en entreprise ou des formations.

Deux nouveaux jardiniers ont déjà rejoint l'équipe mardi dernier : Bienvenue à Jean-Marc qui avait effectué un stage de 2 semaines à Terre Solidaire en décembre dernier ainsi qu'à Elizabeth.

Cette première participation à la feuille de chou de l'année est l'occasion pour moi de faire un bilan quantitatif de tous les salariés en insertion présents actuellement à Terre Solidaire. A la date du 16 janvier, 25 salariés sont en contrat CUI dont 23 sur un poste de jardinier, 1 employée de collectivité mise à disposition au CHRS Carmintran et 1 aide-secrétaire en appui de Marie-Claude pour les tâches administratives (gestion des adhérents, mise en page de la feuille de chou...etc.) Sur les 25 contrats en insertion nous comptons 9 femmes et 16 hommes de 19 ans à 63 ans, la moyenne d'âge étant de 38 ans. Le tableau ci-dessous présente plus en détail la répartition Homme/Femme en fonction de l'âge.

	Hommes	Femmes	Total
18 à 25 ans	5	1	6
26 à 40 ans	4	3	7
40 à 50 ans	4	3	7
50 à 60 ans	2	0	2
60 et plus	1	2	3
Total	16	9	25

Par ailleurs, 4 personnes sont actuellement en contrat AVA (Atelier vers la Vie Active), dont 2 sont hébergées au centre de Carmintran.

Deux ont un contrat de 20 heures hebdomadaires, le 3ème effectue 16 heures par semaine et le 4ème 4 heures sur 2 jours. Vous pouvez remarquer que les contrats AVA sont adaptés au profil de chaque personne.

Floriane Chargée d'insertion