



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

L'édito de cette semaine me permet de vous donner quelques informations sur les changements annoncés de la Formation Professionnelle Continue (FCP).

Elle amène les employeurs à passer d'une logique de paiement obligatoire à une logique d'obligation de formation des salariés. L'objectif des formations n'est plus le « développement des compétences » ou le « maintien dans l'emploi » mais simplement l'adaptation du salarié à son poste de travail.

Un axe important de cette réforme vise à limiter à une cotisation unique le financement de la formation professionnelle continue.

Un autre point important de cette réforme est l'abandon du Droit Individuel à la Formation (DIF) au profit du Compte Personnel de Formation (CPF). Le CPF a pour objectif de développer l'accès à la formation à l'initiative du salarié. La formation peut se dérouler hors temps de travail sans l'accord de l'employeur ou sur le temps de travail avec l'accord de l'employeur.

Chaque salarié acquiert 24 heures pour un équivalent temps plein annuel jusqu'à un plafond de 120 heures. Au-delà, le compte est abondé de 12 heures par an dans la limite de 150 heures. La possibilité d'abondement complémentaire est prévue selon certaines modalités spécifiques notamment lorsque le salarié n'a pas bénéficié durant les six ans précédant l'entretien professionnel ou selon un accord de branche ou d'entreprise. Le CPF est accompagné d'un passeport reprenant les formations suivies par chaque salarié et est géré par la Caisse des Dépôts et Consignations.

Les formations éligibles au titre du CPF permettent d'acquérir le socle de connaissances et de compétences ou une certification, une qualification ou un diplôme.

La logique d'obligation de formation des salariés se traduit par une obligation d'entretiens professionnels tous les deux ans. Ils sont complétés d'une analyse du parcours professionnel de chaque salarié tous les six ans. Au cours de cette période le salarié devra avoir suivi à minima une formation, évolué au plan salarial ou professionnel ou obtenu des certifications par la formation continue.

Je vous souhaite à tous une excellente semaine.

Véronique. Coordinatrice

Rappel important

Lorsque vous désirez reporter un panier, vous devez faire votre demande la semaine précédente, jusqu'au dimanche soir, dernier délai. Nous ne pouvons pas prendre vos demandes après, pour des raisons d'organisation.

Merci de noter de la façon suivante vos demandes : ex : 0 sem 19, dble s 20, au 04 79 84 41 23 (message possible) ou secretariat@terre-solidaire.fr

Votre panier

Pour une part

1 kg	Céleris raves
1 kg	Blettes
1 kg	Oignons rouges
300 g	Botte oignons blancs
1	Laitue
1	Bouquet persil

La Recette de la semaine

Crumble de céleri rave

Préparation 15 mn - Cuisson 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de céleri rave
- 2 gousses d'ail
- 60 g de lardons
- 20 g de beurre
- 50 cl de crème fraîche liquide allégée
- 2 tranches de pain de mie un peu rassis
- 1 bouquet garni, sel, poivre

Préparation :

Verser la crème dans une casserole, y plonger l'ail pelé et le bouquet garni. Porter à ébullition. Éplucher le céleri, le couper en julienne.

Ajouter les lamelles dans la crème frémissante. Saler, poivrer et cuire 25 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, faire de la chapelure avec la mie des deux tranches de pain (ou utiliser de la chapelure toute prête). Mélanger les lardons et la chapelure dans un saladier.

Mettre le céleri et le reste de la crème (sans le bouquet garni ni les gousses d'ail) dans un grand plat à gratin ou dans 4 ramequins individuels.

Étaler le mélange chapelure et lardons sur le dessus et arroser de beurre fondu. Faire dorer sous le grill durant 3 à 4 minutes, jusqu'à coloration du crumble.

Rappel : pas de livraison le 30/05/2014 : pont de l'Ascension (prévu au contrat)



Coin des Maraîchers

Nous voilà déjà à la fin du mois d'avril qui s'annonce fraîche et pluvieuse ! Dans cette contribution, je suis heureux de vous annoncer que l'ensemble des bulbilles d'oignons est en terre avec la quasi-totalité des semences de pommes de terre.

C'est ainsi que les parcelles des Mollettes et de la Chavanne sont cultivées entièrement. Il s'agit maintenant de veiller à les tenir désherbées. Des équipes de désherbage s'appliquent à enlever les adventices telles que les panics, les chénopodes, les renouées, et le mouron qui peuplent les parcelles maraîchères. Il s'agit d'intervenir au stade jeune de l'adventice pour faciliter la tâche et être le plus efficace.

Il s'agit aussi en ce moment de mettre en place les cultures estivales sous serre : tomates, concombres, aubergines, courgettes et poivrons.

Le manque de place sous serre ne facilite pas la tâche, les planches de salades, d'épinards, navets laissent donc immédiatement leurs places à ces cultures. Car les plants de tomates, aubergines et poivrons semés dès le mois de février demandent à être plantés. Cependant il nous faut honorer nos engagements de livraison chaque semaine et donc garder quelques planches sous serre en attendant les légumes de pleins champs !

Heureusement nous avons pris les devants et planté en pleine terre début mars une planche d'épinards qui arrive à maturité, une planche de blettes ainsi que deux planches de choux pointus qui sont une réussite et qui vous seront livrés dans le mois à venir.

Les cultures sous serre sont conduites de façon intensive, il nous faut donc veiller à maintenir le potentiel de fertilité de nos sols. Le potentiel de fertilité repose sur l'aptitude qu'a le sol à la nutrition de la culture (éléments présents dans la solution du sol) et sur le fonctionnement pédologique qui caractérise les fractions organiques et minérales du sol. Il est plus facile pour nous de jouer sur la nutrition de la culture car le fonctionnement pédologique résulte de l'historique géologique de la région.

Bérenger, encadrant maraîcher



Une fois n'est pas coutume, nous vous présentons, pour les nouveaux adhérents et même pour les plus anciens qui ne nous connaissent pas forcément, l'équipe des permanents de Terre Solidaire, avec en partant de la gauche, Véronique coordinatrice, Rodrigue encadrant maraîcher, Floriane chargée d'insertion, Marie Claude secrétaire comptable et Bérenger second encadrant maraîcher.