

Vendredi 16 Octobre 2015

Semaine 42



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

La semaine dernière, nous avons parlé des jardins de Rhône-Alpes. Cette feuille de chou est l'occasion de vous annoncer, que vous allez prochainement avoir des nouvelles des Jardins répartis sur toute la France.

En effet, les 19 et 20 Novembre, Rodrigue et Bérenger, les deux encadrants de la structure partent pour un long voyage.

Rapporteront-ils la Toison d'Or ?

Pour le moment, la seule chose que nous pouvons affirmer, c'est qu'ils vont se diriger vers Dinan, en Bretagne.

Dinan en Novembre !!! Quelle idée !!

Ils vont rejoindre leurs collègues maraîchers dans des Jardins de Cocagne pour le forum du réseau.

Ce sera l'occasion de nombreux échanges toujours forts constructifs. Ils sont inscrits sur des ateliers techniques :

- ❖ Mécanisation, robotisation, travailler sans effort
- ❖ Comment planifier sa production ?

Ils vont rentrer forts de nombreuses idées pour encore faire progresser Terre Solidaire. Nous leur souhaitons, bien entendu, un excellent voyage.

La conséquence de leur périple est que le 20 Novembre sera la dernière semaine de non livraison pour la structure.

Nous vous le rappellerons. Néanmoins, vous pouvez commencer à noter sur vos tablettes ou autres agendas que le 20 Novembre, il n'y aura pas de paniers. Belle semaine à tous.

Véronique, Coordinatrice



Remise des diplômes par le CFPPA

Votre panier

Pour un panier

0.25 kg	Echalotes
1	Potimarron
1	Chicorée frisée

Selon dépôt :

Choux fleurs, choux raves.

La Recette de la semaine

Frisée aux avocats et aux crevettes

Salade frisée en chiffonnade,
160 g de crevettes,
2 avocats, 1 citron pressé,
1 échalote,
5 CS d'huile d'olive,
1 CS de vinaigre de cidre,
1 CC de moutarde,
Sel & poivre.

Préparer la sauce vinaigrette.

Peler les avocats, les couper et enlever les noyaux.

Couper la chair des avocats en lamelles, arroser de citron, la mettre dans le saladier avec son jus. Ajouter l'échalote, les crevettes, la salade, remuer et servir



Prévisions légumes

semaine prochaine

Courge

Chicorée Chioggia



Coin de la Chargée d'Insertion

Deux nouvelles sessions de formation du dispositif POPARA (Cf. feuille de chou de la semaine dernière) ont eu lieu cette semaine : une, théorique, animée par Véronique, sur le fonctionnement d'un jardin de Cocagne et les logiques financières du jardin. La deuxième sur les éléments du droit du travail et de protection sociale avec l'accent mis sur la lecture de la fiche de paie. Des jeux de rôle ont permis aux jardiniers de se mettre dans la situation de recruteurs et/ou de salariés demandant une augmentation. Grâce à cette session de formation, la fiche de paie ne devrait plus avoir de secret pour les salariés. Merci à Véronique et Marie-Claude qui ont assuré ces séances de formation avec brio.



Concernant les projets professionnels des jardiniers : Bernard est en période de PMSMP (équivalent à un stage) pour 3 jours pour initier une période de recrutement sur un poste d'agent de conditionnement au sein d'une entreprise.

Par ailleurs, j'étais présente hier au forum à Montmélian organisé par Pole Emploi. En effet, comme chaque année dans le cadre de la semaine "1 Semaine pour 1 emploi", Pôle Emploi organise plusieurs forums de recrutement dans la région (à titre d'exemple, mardi dernier a eu lieu le forum de la saisonnalité à Albertville ou de nombreux employeurs sont présents pour leur recrutement de saisonniers pour la saison d'hiver). Ce forum à Montmélian m'a permis d'une part d'avoir un 1er lien avec des candidats potentiels pour les prochains recrutements de janvier 2016, et d'autre part de rencontrer certains anciens salariés de Terre Solidaire ainsi que les partenaires du réseau.

Floriane, Chargée d'Insertion



Une jolie découverte cette semaine dans votre panier : la mandarine satsuma. Elle est consommée surtout au Japon. C'est un fruit aplati et plutôt gros pour une mandarine. Même à maturité, la peau de cet agrume a tendance à rester en partie verte, alors que le fruit est parfaitement mûr. C'est à ce moment-là qu'il vaut mieux le déguster. C'est un fruit généralement sans pépins, ce qui est un avantage supplémentaire. Il a un goût de citronnade plus que de citron : moins acide, chair plus tendre, plus facile à éplucher. On hésite entre mandarine et citron



Récolte des oignons par Jan

