

Vendredi 11 juin 2021

Semaine 23



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Lors de ma dernière contribution à la feuille de chou, j'ai évoqué une partie de l'activité d'insertion socioprofessionnelle en détaillant les formations en cours.

Cette semaine je souhaite aborder avec vous les PMSMP, dans le social nous ne sommes pas avares en sigles !!

Les PMSMP ou Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel sont ce qu'on appelle communément des "stages".

Il s'agit de périodes, de 2 semaines la plupart du temps, où le salarié de la structure va travailler au sein d'une autre entreprise comme stagiaire, mais continue de percevoir son salaire de la part de Terre Solidaire. L'objectif peut être, selon la situation de chacun, de confirmer un projet professionnel, d'initier une démarche de recrutement ou de découvrir un secteur d'activité inconnu jusqu'alors.

Ces dernières semaines Jannie et Yohanes ont chacun effectué une période d'immersion en entreprise.

Tout d'abord Jannie, au sein d'une exploitation maraîchère, pour valider son projet de formation dans ce secteur d'activité. C'est l'occasion de découvrir d'autres pratiques culturelles, un autre fonctionnement de structure et d'échanger sur des parcours similaires.

Yohanes, quant à lui, est parti effectuer une période de stage auprès d'un menuisier de la Motte Servolex pour découvrir ce secteur d'activité qui l'attirait.

Je remercie particulièrement Blandine, chargée de mission emploi à l'USIE 73, qui a pris le relais sur la recherche de stage pour Yohanes.

En effet, c'est par son intermédiaire et son réseau de connaissance qu'un menuisier à son compte a accepté, malgré la barrière de la langue et l'absence d'expérience de Yohanes dans ce domaine, de lui donner sa chance afin de lui faire découvrir le métier de menuisier/poseur et lui permettre de pratiquer quelques travaux, des découpes ainsi que de la pose de meubles.

Une belle rencontre s'est opérée entre l'employeur et Yohanes ; ce dernier a su montrer ses capacités de compréhension, sa finesse et son humour dans les échanges, ses capacités à respecter les consignes, sa minutie et sa rigueur au travail. La difficulté sera à l'avenir de travailler sur les freins pour intégrer une formation dans ce secteur.

Ces périodes d'immersion sont très valorisantes, pour le salarié bien entendu, puisque c'est l'occasion pour lui de découvrir un métier ou de faire ses preuves avant une embauche éventuelle. C'est également enrichissant pour Terre Solidaire et pour nous l'équipe encadrante, cela nous permet en effet d'avoir un retour confirmant ou non les observations que l'on peut faire sur le terrain en maraîchage biologique.

En 2020, étant donnée la conjoncture, les périodes de PMSMP ont été compliquées à mettre en place pour les salariés, me voilà donc ravie que des personnes puissent à nouveau partir en stage.

Votre panier

Pour un grand panier

1.0	kg	carottes
1.2	kg	pois gourmands
1	botte	ciboule
2	pièces	salade
3	pièces	fenouil
1	pièce	chou

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : Pommes, melon.

Recette de la semaine

Tajine d'agneau, fenouil, carottes et petits pois

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de viande d'agneau coupée en cubes, 250 g de petits pois, 1 bulbe de fenouil, 4 carottes coupées en gros morceaux, sel, poivre noir du moulin, 1 c-a-c de sauce tomate, ½ c-a-c de curcuma, ½ c-a-c paprika, ½ c-a-c de gingembre, persil ou coriandre, 1 oignon.

Dans un tajine chauffer l'huile, ajouter la viande et faire revenir à feu vif.

Ajouter l'oignon haché ainsi que les épices et le persil / coriandre ciselé. Faire revenir 5 minutes.

Ajouter les carottes, mouiller d'eau couvrir et laisser cuire à feu doux environ 20 minutes.

Ajouter les petits pois écosés ainsi que le fenouil coupé en 4, après en avoir retiré la base.

Couvrir et continuer la cuisson. Ajouter la sauce tomate en fin de cuisson. Laisser réduire le liquide.

C'est cuit lorsque la viande se détache facilement et que le couteau traverse les légumes sans résistance.

Rectifier l'assaisonnement. Servir chaud.



Prévision légumes

Ail nouveau
Courgettes
Petits pois



Pour finir, lundi prochain, nous accueillerons Elodie au sein de l'équipe de salariés en insertion, ce qui portera à 29 le nombre de jardiniers actuellement présents, dont 11 femmes et 18 hommes. Bienvenue à Elodie.

Et bravo à toute l'équipe pour votre capacité d'adaptation et votre investissement, tant sur le projet professionnel que sur la production des légumes, la préparation des paniers, des commandes, ainsi que les marchés.

Ce sont d'ailleurs Erika et Linda qui vous accueilleront ce vendredi sur le marché de Terre Solidaire de 16h à 19h.

Je vous souhaite à toutes et tous une belle fin de semaine.

Floriane, chargée d'insertion.

Le coin des maraîchers :

Pour compléter les informations que j'ai évoquées dans la feuille de chou de la semaine dernière, les légumes de la cuisine centrale seront donc livrés en circuit court.

Et même très court puisque le terrain alloué par la commune de Montmélián en est distant de 1 km à vol d'oiseau !

Ce terrain offre de plus un très bon potentiel agronomique.

Pour nous les maraîchers, le projet s'est réellement concrétisé avec le plan de culture que nous avons construit avec Béatrice Seiler, directrice de la cuisine centrale.

Nous avons acheté les plants et les graines et nous avons commencé à planter les premiers légumes en avril et mai : salades, choux, betteraves, courgettes, pommes de terre....



La récolte de la mâche a déjà été réalisée : récoltée en 1h 15 par les salariés de Terre Solidaire et livrée directement à la cuisine centrale.

Un beau début : 24 kg.

Sylvain encadrant maraîcher.



Auvergne - Rhône-Alpes

