

Vendredi 17 septembre 2021

Semaine 37



# La Feuille de Chou

## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Depuis le 21 mai, les marchés de l'été animent le parc de Terre Solidaire et ce jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre. Vous y trouvez chaque semaine plusieurs producteurs locaux (plus nombreux le premier vendredi du mois) venus vendre leurs produits. Et Espace Paysan.

### Espace Paysan : c'est quoi ?

Des producteurs fermiers de Cœur de Savoie se sont réunis au sein d'une association "Espace Paysan". L'objectif est de vous proposer directement les produits issus de leurs exploitations.

Par cette action, vous achetez local et vous contribuez à la vie de votre territoire !

Non seulement, vous bénéficiez de produits de qualité mais surtout il n'y a aucun intermédiaire entre vous consommateurs et eux producteurs, avec comme avantages : la fraîcheur, la qualité, la transparence et la traçabilité des produits que vous allez consommer.

De plus, ceci est sans engagement pour vous et vous commandez à votre rythme et selon vos besoins.

Ce sont les producteurs et artisans eux-mêmes qui, à tour de rôle, vous livrent votre commande. Cette livraison a lieu sur le marché dans le parc ou dans la salle des paniers selon la saison, les vendredis de 17 h à 19 h.

Rendez-vous vite sur le site d'Espace Paysan, dans la rubrique des produits, pour savoir ce qu'ils vous proposent. Attention, les livraisons de viande ne s'effectuent pas régulièrement toutes les semaines et la disponibilité des produits évolue au fil du temps et des saisons ! Nous faisons tout notre possible pour mettre à votre disposition le plus grand choix de produits... Voici le lien du site d'espace paysan : <https://www.espacepaysan.fr/>

Bonne semaine et prenez soin de vous.

Véronique, directrice.

### Le coin de la chargée d'insertion :

Nous voilà mi-septembre, la rentrée est derrière nous, j'espère qu'elle s'est bien déroulée pour vos écoliers, collégiens, lycéens et étudiants et que le rythme est bien repris.

Pour être fidèle à mes habitudes de septembre, ceux qui me lisent depuis quelques années le savent, je ne manque pas une rentrée sans faire un traditionnel bilan intermédiaire, quantitatif et comparatif.

Ainsi, à ce jour, nous comptabilisons 28 jardiniers dont 11 femmes, soit presque 40%, la moyenne d'âge étant de quasi 45 ans. Plus globalement sur l'année nous avons accueilli au total 42 salariés dont 16 femmes soit 40%.

Depuis janvier 2021, 14 salariés ont quitté la structure dont :

- CDD ou intérim = 3
- période d'essai non validée (problématique santé ou absentéisme) = 3 et 1 démission à 2 mois de contrat pour des raisons de mobilité suite à un déménagement.
- raisons médicales = 3
- entrée en formation = 1
- autres = 3

Merci à vous de rapporter vos sacs vides dans vos dépôts pour faciliter le travail des salariés et éviter l'utilisation de sacs plastiques.

### Pour un grand panier

1.0	kg	carottes
1.5	kg	haricots
2.0	kg	tomates
0.2	kg	tomates cerises
1.0	kg	courgettes
1		concombre
0.8	kg	aubergines
3		poivrons

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : prunes et raisin

### Recette de la semaine

#### Salade de haricots fromagère

Entrée rafraîchissante et légère, ou plat léger pour le soir, en accompagnement d'une omelette ou de jambon.

#### Ingrédients pour 2 personnes :

300 g de haricots verts ou beurre frais,  
20 g de cerneau de noix (ou 1 boursin aux noix),  
poivre, sel  
100 g de fromage de chèvre frais,  
huile de noisette ou de noix,  
1 échalote.

Préparation : 15 min Cuisson: 10 min.

Cuire les haricots 10 min à la vapeur, les égoutter, et les laisser refroidir.

Les arroser d'un bon filet d'huile, de sel, poivre et mélanger délicatement.

Emincer l'échalote et l'ajouter aux haricots en remuant délicatement.

Mixer grossièrement les noix, les mélanger au fromage de chèvre.

Emietter le fromage (chèvre/noix ou boursin) sur les haricots, et remuer délicatement.



## Prévision légumes

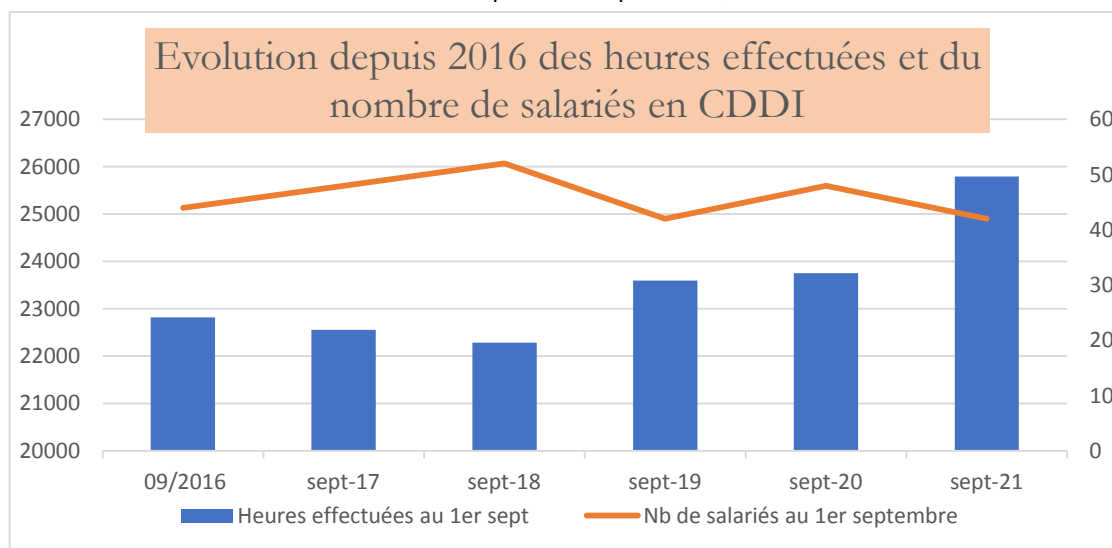
Oignons  
Tomates  
Haricots



Ci-dessous vous trouverez le tableau comparatif des effectifs depuis 2016 :

	Sept 2016	Sept 2017	Sept 2018	Sept 2019	Sept 2020	Sept 2021
Salariés présents en septembre	24	26	29	27	31	28
% Femmes	25%	34%	48%	37%	32 %	40 %
Age Moyen	42	38.5	42.5	43.8	44	44.6
Temps de présence Moyen	9.5 mois	8 mois	10.7 mois	9.6 mois	12 mois	12 mois
Salariés accueillis depuis janvier	44	48	52	42	48	42
% Femmes accueillies de janvier à Septembre	32 %	25 %	37 %	33%	29 %	38 %
Nb de salariés sortis de la structure à cette date	20	22	23	14	17	14
Taux Absentéisme	NC	NC	9 %	6 %	10.5%	4.4%

Par ailleurs, chaque mois nous comptabilisons le nombre d'heures total effectué par les salariés en insertion. Vous découvrirez ci-dessous l'évolution du nombre d'heures par mois depuis 2016, associé au nombre de salariés.



Au 31 août 2021, nous avons au compteur **25 793 heures** au total soit une moyenne de 3234 heures mensuelles.

A la même époque, en 2020, nous comptabilisons 2045 heures de moins, soit en moyenne une différence mensuelle de 256 heures, ce qui correspond aux heures de 2 salariés à 26 heures hebdomadaires.

Paradoxalement, nous avons moins de salariés accueillis en 2021 par rapport à 2020 (42 contre 48) mais plus d'heures effectuées... L'explication est fort simple : le taux d'absentéisme.

En effet ce dernier a considérablement diminué en 2021 : 4.43 % en moyenne (tout confondu : arrêt maladie, absences injustifiées et justifiées) contre 10.53% au 31 août 2020. Le taux d'absentéisme a été considérablement élevé de mars à mai 2020 (19.47% en mars 2020 avec 15% d'arrêt maladie et autour de 15 % en avril et mai 2020). Evidemment, vous vous en doutez, c'est une conséquence directe du confinement du printemps 2020.

C'en est tout pour ce bilan, à noter qu'il s'agit d'un bilan intermédiaire et qu'il reste 4 mois pour clôturer l'année 2021 qui a été, pour l'instant, moins mouvementée que 2020.

Je vous souhaite à tous une belle fin de semaine.

Floriane, chargée d'insertion



Auvergne - Rhône-Alpes

