

Vendredi 29 octobre 2021

Semaine 43



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

La nature nous fait un cadeau merveilleux en ce mois d'octobre. Un magicien a plongé ses pinceaux dans des pots de couleurs mordorées et chaudes. Il a agité ses petites mains (oui, je sais qu'elles sont petites, je les ai vues !) et les gouttes se sont éparpillées partout dans la forêt, les vignes, les jardins...

Le soleil s'est joint à la fête nous offrant ainsi un panorama à couper le souffle.

Nos yeux ravis rendent notre humeur charmante.

Pour aller dans le sens de la chaleur, je vais dériver doucement vers la chaleur humaine, les contacts, le lien, la jeunesse, demain.

L'automne a sifflé la fin de la récré.

Ce fut tout d'abord la reprise de l'école en septembre, et maintenant ce sont les projets qui démarrent. Terre Solidaire va être le cadre, une année scolaire durant, des questionnements des enfants, de la joie, des courses effrénées dans le parc.

En effet, nous sommes en train de prévoir des moments de travail à Terre Solidaire. Les enfants seront accueillis. Ils travailleront sur des ateliers précis, qui les conduiront de la graine à la récolte.

Apothéose en juin : les enfants offriront, aux salariés et aux adhérents qui le souhaiteront, un spectacle.

Les enfants d'aujourd'hui sont les adultes de demain.

Plus tôt ils apprendront que la terre est nourricière, qu'il y a urgence et nécessité de la protéger, plus vite les résultats se feront sentir.

Terre Solidaire est fière de pouvoir vous parler de ce nouveau projet vertueux.

La feuille de chou vous portera les nouvelles et nous permettra de vous inviter sur différents évènements.

Dans cette attente, passez toutes et tous une excellente semaine.

Véronique, directrice.



Pour un grand panier

2.0	kg	courge musquée
0.2	kg	ail
5		poivrons verts
0.5	kg	mâche
3		fenouils
2.0	kg	pommes de terre
2		artichauts*

*issus de la parcelle de Laissaud

Laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : poires et pommes

Recette de la semaine

Émincé de courge musquée sur toast au pain d'épices

Une entrée originale sucrée-salée.

Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de pain d'épices, 200 g de courge musquée, mâche, sel, poivre, persil, huile d'olive, vinaigre de cidre.

Préparation : 20 min Cuisson : 10 min

Peler et détailler la courge en lamelles de 1/2 cm.

Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle. Poser les lamelles de courge, saler, poivrer et saupoudrer de persil haché.

Faire cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la courge soit moelleuse. Retourner les morceaux afin qu'elle ne grille pas.

Avec un grille-pain ou au four, faire griller les 4 tranches de pain d'épices.

Disposer, dans chaque assiette, un peu de mâche arrosée d'un filet d'huile et de vinaigre de cidre, une tranche de pain d'épices grillée, en posant dessus les morceaux de courge poêlés.

Servez aussitôt.



Prévision légumes

Courge
Betteraves
Pommes de terre



Le coin de la chargée d'insertion :

A l'heure où j'écris cette feuille de chou, je suis à quelques heures de mes vacances, et il est probable que je serai sous le soleil et la chaleur (je l'espère) lorsque vous la lirez.

Quoi de neuf sous le soleil de l'insertion ?

Du mouvement parmi les jardiniers ces derniers temps.

Tout d'abord Jennifer et Adrien terminent leur contrat à Terre Solidaire pour s'envoler vers d'autres projets professionnels et personnels que je leur souhaite enrichissants, épanouissants, et constructifs.



Jennifer pousse une brouette de courges à repiquer



Adrien récolte la mâche

Nous avons accueilli Yannick mardi 19 octobre et mardi 2 novembre, ce sera au tour de Cécile G et Aurélie de faire leur début dans la structure.

Bienvenue à vous 3.

Nous compterons donc, au 2 novembre, 28 salariés dont 12 femmes (43%).

Par ailleurs, actuellement, Linda et Erika effectuent une période de Mise en Situation en Milieu Professionnel (PMSMP = stage) de 2 semaines au sein de la société Henri RAFFIN à La Croix de La Rochette, pour découvrir l'entreprise et tester leurs compétences à exercer dans ce secteur d'activité. Erika sera au conditionnement et Linda à l'embossage.

Enfin, comme chaque année, nous profitons de la saison creuse du maraîchage pour la mise en place de la formation Français Langue Etrangère (FLE) pour nos salariés non francophones.

Il s'agit d'une formation de 72 heures, planifiée jusqu'au 16 décembre, organisée par Educalis et financée par notre OPCO Uniformation.

Cécile A, Jiddo, Mebrahtom, Saleh, Abdullah, Eshag et Biniam rejoignent, 1 à 2 fois par semaine, la formatrice Geneviève habituée à notre structure.

Seul changement cette année : les locaux bien-sûr ! La salle étant indisponible à Terre Solidaire pour cause de travaux de réaménagement, nous avons pu réserver une salle à l'Espace François Mitterrand de Montmélian, pour assurer le déroulé de cette formation à l'abri et au chaud.

Je vous souhaite une belle fin de semaine.

Floriane, chargée d'insertion.