



La Feuille de Chou

Edito

Chères adhérentes, chers adhérents,

Parfois, il est bon de faire un point. Alors, tentons l'expérience.

Terre Solidaire est un chantier d'insertion. Nous sommes missionnés par l'Etat et aidés financièrement (à hauteur de 70% de nos besoins, c'est-à-dire qu'il est nécessaire de produire des paniers pour 30% de nos besoins) par l'Etat, la Région et le Département.

Cette aide de 70% entraîne, de facto, des obligations : permettre aux salariés de l'insertion d'accéder à un emploi ou à de la formation.

L'Etat produit chaque année le résultat de l'année précédente pour toutes les structures d'insertion par l'activité économique.

Voici donc quelques résultats :

Les structures d'Insertion par l'Activité Economique (SIAE) sont composées d'Entreprises d'Insertion (EI), d'Associations Intermédiaires (AI), des Entreprises de Travail Temporaire d'Insertion (ETTI) et des Ateliers Chantiers d'Insertion (ACI).

Les publics d'ACI sont les plus éloignés de l'emploi, les salariés des EI sont les plus proches de l'emploi.

Les emplois en insertion en 2015 en Savoie

13 ACI	469 salariés	165 ETP
2 AI	209 salariés	20.65 ETP
14 EI	532 salariés	266 ETP
2 ETTI	171 salariés	32 ETP

Cela représente 1381 personnes qui ont pu retrouver un emploi grâce à l'insertion et aux financements publics (contre 1276 en 2014).

Ces 1381 personnes représentent :

31.2% de jeunes, 25% de seniors, 34.7% de femmes, 43.2% de demandeurs d'Emplois de plus de 2 ans, 35.8% bénéficiaires du RSA, 9.1% de personnes handicapées et 25% issus des quartiers politiques de la ville.

Sur ces 1381 personnes, 592 ont quitté leur structure dans l'année, 334 ont eu des solutions emplois ou formation à la sortie.

Dernier point et non des moindres : le financement de l'Etat pour permettre l'accès à l'emploi.

2015 : 7 117 213€ pour la Savoie

Les 13 ACI ont perçu 3 580 147€

Les 14 EI ont perçu 2 920 976€

Les 2 AI ont perçu 33 696€

Les 2 ETTI ont perçu 163 944€

Et enfin 418 450€ de FDI pour l'ensemble des structures (dont 22 800€ pour Terre Solidaire pour nous aider à investir dans le tracteur et le matériel).

Véronique, Coordinatrice

Votre panier

Pour un grand panier

- 3 kg Courgettes
- 1 kg Aubergines
- 1 kg Haricots verts
- 1.4 kg Tomates
- 0.2 kg Piments
- 2 Concombres
- 1 Bouquet de persil
- 1 Salade

La Recette de la semaine

Parmentier d'aubergines

Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 2 belles aubergines ou 3 petites
- 250 g de viande hachée
- 125 g de gruyère râpé ou mieux du morbier en lamelles (ou comté)
- 20 cl de crème fraîche
- ail et thym
- sel, poivre, muscade

Préparation :

Éplucher les aubergines et les couper en tranches de 0,5 à 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur.

Mettre de l'eau salée à bouillir dans une poêle et y plonger les tranches d'aubergines 3 min de chaque côté puis les réserver. Faire revenir dans la poêle la viande hachée assaisonnée avec l'ail, le thym...puis réserver. Remettre dans la poêle les tranches d'aubergine avec un filet d'huile d'olive pour donner juste un peu de couleur.

Dans un plat à gratin, disposer une couche des tranches d'aubergines, dessus, mettre la viande hachée, puis des tranchettes très fines de morbier ou du gruyère râpé. Remettre dessus une couche de tranches d'aubergines, recouvrir de crème fraîche et de poivre 5 baies à volonté. Mettre au four à 180°C (thermostat 6), environ 30 minutes, jusqu'à ce que la crème soit liquide et le plat chaud. Un délice fondant!



Prévisions légumes semaine prochaine

Haricots verts
Poivron
Tomates



Nous avons le plaisir d'ajouter cette semaine, une recette intéressante, envoyée par Marie Françoise, une fidèle adhérente de Mercury.



« Je peux vous indiquer une sauce à la courgette qui peut se servir en verrine ou accompagnée des bâtonnets de légumes crus, de sésame à l'apéritif, ou comme sauce lors de barbecue. C'est vite fait et très frais.

Ingrédients :

Courgettes
Feuilles de menthe
Chèvres frais

Préparation :

- Blanchir les courgettes à l'eau salée
- Les mixer,
- Ajouter les chèvres frais et les feuilles de menthe, mixer à nouveau
- Assaisonner suivant les goûts (sel, poivre)

Mettre au réfrigérateur :

en verrines, décorées d'une feuille de menthe et d'une tomate cerise ou ramequin pour servir comme sauce à barbecue

Bonne fin d'été à tous. »



Rodrigue et Bérenger à l'arrachage
des pommes de terre.



Franck G récolte soigneusement les
pommes de terre de garde.