



Journal du 08/01/2014

Chères adhérentes, chers adhérents,

2013 vient de s'achever et laisse place à une toute nouvelle année pleine de promesses et d'espoirs.

Vous nous accompagnez depuis bien longtemps déjà dans notre combat contre la grande précarité et l'exclusion sociale et professionnelle. Avec votre soutien, tout devient possible. **Aujourd'hui**, vous êtes plus de **120 familles** à participer à notre action par le biais de votre adhésion et vos encouragements au quotidien. Votre engagement permet, chaque année, d'assurer l'accompagnement de plus de **40 salariés aux parcours**, pour la plupart, chaotiques.

Au programme : un réel apprentissage du métier, un accompagnement personnalisé pour la levée des freins à l'emploi tels que les problèmes de logement et de santé, des formations de remise à niveau et/ou qualifiantes et des périodes d'immersion en entreprises afin de découvrir le métier en correspondance avec leur projet professionnel. Toutes ces actions permettent, peu à peu à ces personnes de reprendre en main le cours de leur vie personnelle et professionnelle. Au final, près de **25% retrouvent un emploi durable** à l'issue de leur contrat de travail et ce, grâce à vous.

Nos équipes sont à pied d'œuvre afin de satisfaire vos souhaits d'une alimentation plus saine pour le corps et l'esprit en assurant une production de qualité et diversifiée.

L'ensemble de l'équipe des « Potagers du Télégraphe » vous souhaite une excellente année 2014.

**MERCI  
POUR FIIX**



## Recettes de la semaine

### La tarte aux topinambours

**Ingrédients (pour 6 personnes) :** - 1 boule de pâte brisée- 1kg de topinambours- 200g d'échalotes- 100g de fromage râpé -40cl de crème fraîche liquide -4 gousses d'ail - sel/poivre - muscade -4cl d'huile d'olive+1cuillère à soupe -4cl de vinaigre.

\*Préparation : peler et rincer les topinambours, puis les faire cuire 10 minutes dans l'eau légèrement salée, les laisser refroidir.

\*Emincer les échalotes et les faire revenir à feu doux dans 4cl environ d'huile d'olive, pendant 5 minutes . Ajouter 4 cl de vinaigre et poursuivre la cuisson à nouveau 5 minutes. Réserver.

\*Découper les topinambours en tranches assez fines et les faire revenir 10 minutes dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec l'ail écrasé à la cuillère en bois, le temps qu'elles commencent à se colorer. Réserver.

\*Préchauffer le four à 160°C.

\*Etaler finement la pâte dans un moule à tarte, la piquer puis répartir dessus les topinambours et les échalotes.

\*Mélanger le fromage râpé avec la crème fraîche, une bonne pincée de sel, du poivre moulu et de la muscade râpée et recouvrir la tarte de cette préparation.

\*Cuire à four moyen (160°) pendant 45 minutes.

### Les navets à la crème

**Ingrédients (pour 6 personnes) :** -800g de navets,-1 cuillère à café de sucre en poudre,-10cl de crème fraîche,-2 cuillères à soupe de ciboulette hachée,-1 grosse noix de beurre,-Sel/Poivre

\*Préparation : Laver, peler les navets et les couper en petits quartiers.

\*Les blanchir 5minutes dans l'eau salée. Les égoutter, puis les remettre dans la casserole avec le beurre et un verre d'eau.

\*Faire cuire à feu moyen, sans remuer et à couvert.

\*Quand les navets sont bien attendris, ajouter la crème fraîche et la ciboulette, puis poursuivre la cuisson juste le temps de chauffer la crème.

\*Servir très chaud.



## Les légumes de la semaine



**Paniers simples:** Topinambours (500g), huit poireaux, une portion de courge, carottes (1kg), trois navets.

**Paniers doubles:** Une portion de courges, carottes (1 kg), trois navets, dix poireaux, pommes de terre Kuroda (1 kg),

***Merci de bien vouloir penser à rapporter les caisses appartenant aux potagers !!***

# CHIFFRES CLÉS DES RELATIONS ENTRE L'ÉCOLE ET L'ENTREPRISE

## Les partenariats entre l'éducation nationale et le monde économique

### → AU NIVEAU NATIONAL

**23** conventions cadres habilitant le partenaire à collecter la taxe d'apprentissage

**28** accords cadres

**53** ingénieurs pour l'école

près de **4500** conseillers de l'enseignement technologique

### → LA SEMAINE DE L'INDUSTRIE

**2 280** évènements

**100 000** participants en cursus scolaire ou universitaire

### → LA SEMAINE ÉCOLE-ENTREPRISE

**+ de 700** actions réalisées sur le terrain concernant :



+ de 200 000 élèves



19 000 enseignants



5 600 établissements scolaires



11 000 entreprises

## Les effectifs des voies professionnelle et technologique

### → EN ÉTABLISSEMENT PUBLIC

Plus de **651 000** lycéens préparent des diplômes de niveaux V et IV\*

**125 000** élèves de niveau V\*

**526 000** élèves de niveau IV\*, essentiellement de baccalauréat professionnel

Près de **218 000** élèves préparent un baccalauréat technologique (classes de première et terminale)

**dont 48 800** en sciences et technologies de l'industrie et du développement durable (STI2D)

Près de **254 000** élèves préparent un brevet de technicien supérieur (BTS)

### → EN APPRENTISSAGE

Près de **278 000** apprentis préparent des diplômes de niveaux V et IV\*

**environ 175 000** au niveau V\*

**environ 103 000** au niveau IV\*

Plus de **55 000** préparent un BTS

Parmi eux, **près de 38 000** apprentis sont en formation dans des établissements publics

## Les périodes de formation en entreprise (PFMP) des lycéens professionnels

En moyenne, un élève de la voie professionnelle passe près de **37 jours** par année scolaire, soit **7 semaines et demi**, en milieu professionnel. Au total, cela représente **24 millions de journées de formation** en milieu professionnel, non compris les jours correspondant aux stages hors voie professionnelle, ceux des collégiens notamment.

\* Niveau V : CAP ou BEP  
Niveau IV : Baccalauréat général, technologique ou professionnel  
Niveau III : diplômes de niveau Bac plus 2