

## Betteraves et carottes au cumin et paprika

400 g de betteraves crues avec leurs feuilles, 1 botte de carottes, 2 oignons, 3 gousses d'ail, 1 citron, des olives, 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 1 cuillère à café de paprika, 1 cuillère à café de cumin en poudre, sel, poivre

Faire revenir les oignons dans l'huile de tournesol, ajouter les betteraves coupées en dés et faire cuire à feu assez vif durant 15 minutes sans cesser de remuer.

Ajouter les carottes coupées en bâtonnets et poursuivre la cuisson durant 5 minutes.

Ajouter les feuilles de betteraves coupées en fines lanières et quelques fanes de carottes émincées, bien remuer et faire cuire durant 5 minutes.

Ajouter les feuilles de betteraves coupées en fines lanières et quelques fanes de carottes émincées, bien remuer et faire cuire durant 5 minutes. Ajouter l'ail haché, le cumin, le paprika, le jus de citron, les olives dénoyautées, saler et poivrer.

Bien mélanger, ajouter un verre d'eau, couvrir et faire cuire à feu doux durant 40 minutes.

Servir ces betteraves et carottes accompagnées de semoule et de salade.

## Courgettes au basilic et au parmesan

1 kg de courgettes, 2 c. à s. d'huile d'olive, Sel, Poivre, Copeau de parmesan, 1 c. à s. de basilic haché

Lavez les courgettes, épluchez-les en bandes larges une fois sur deux. Coupez-les en tronçons d'environ 7-8 cm, faites des tranches d'environ 3-4 mm, effectuez un quart de tour puis coupez à nouveau des tranches de 3 à 4 mm. Vous obtenez ainsi des jolis bâtonnets.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, à feu vif, puis à feu moyen, jetez-y les courgettes. Secouez la poêle (à la façon d'un wok) régulièrement pour répartir les légumes dans l'huile et pour les cuire régulièrement, pendant dix minutes.

Ajoutez le basilic, le sel, un ou deux tours de moulin à poivre, puis secouez une dernière fois pour tout mélanger. Servez chaud et parsemez les copeaux de parmesan dans chaque assiette.



Cofinancé par  
l'Union européenne



**Pour annuler un panier  
Avant le lundi 8h**

- un e-mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

- sur votre espace adhérent sur le site internet [www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 21

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre nouvelle	4.40€/kg	0.6	2.64
Betterave primeur	2.50€/b	1	2.50
Carotte botte	2.75€/p	1	2.75
Courgette	3.00€/kg	0.5	1.50
			<b>9.39</b>

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre nouvelle	4.40€/kg	0.85	3.74
basilic	1.30€/p	1	1.30
Carotte botte	2.75€/p	1	2.75
Courgette	3.00€/kg	1	3.00
Salade	1.30€/p	1	1.30
Betterave botte	2.50€/p	1	2.50
			<b>14.59</b>

### Rapport moral du Président d'Espace Emploi:

Suite à l'AG du 11 mai, je vous transmets le rapport moral de Didier Houillot, président d'Espace Emploi.

Tous les bilans d'activité et les diapos de l'AG sont d'ailleurs disponibles sur le lien ci-dessous:

<https://www.espace-emploi.fr/presentations/>



2022, une année riche et appauvrie

Riche, parce que nous avons accueilli 2 nouvelles personnes au sein de l'encadrement. Marie en remplacement de Leïa, et Christine L à mi-temps pour compléter l'équipe PAE. Dans un 1<sup>er</sup> temps en CDD jusqu'en novembre et pérenniser le poste, comme nous le souhaitons pour poursuivre nos actions sur le PAE. Ceci ne sera permis qu'avec le soutien des collectivités du SYRENOR.

Riche, parce que nous avons réalisé notre bâtiment agricole. Le projet a été rendu possible grâce au soutien de Rennes Métropole et au Département. Je, nous, les remerçons et plus particulièrement M Bernicot et M Laurent, qui ont instruit et suivi le dossier.

Sans ces aides, l'association ne pouvait pas se permettre cet investissement. Ce bâtiment va améliorer les conditions de travail de l'encadrement et des salariés. Notre souhait est que ce projet se poursuive avec la rénovation du bâtiment actuel et par le soutien de la Ville de Rennes propriétaire du site.

Riche par l'acquisition du terrain de St Gilles pour notre chantier Espace Emploi Environnement pour y construire un nouveau bâtiment, le permis de construire est acquis. La construction est en étude. C'est la SCI IRO qui porte tout le projet.

Quelle belle idée d'avoir établi cette société immobilière en 1996 et d'avoir été si visionnaire, merci à Frédéric Venien fondateur et à tous les sociétaires qui ont investi dans ce projet par solidarité envers Espace Emploi. Aujourd'hui ils ont tous été remboursés et Espace Emploi reste le sociétaire majoritaire.

Une année appauvrie, par le départ de Patrice à la présidence. Patrice a été président depuis 2007, 15 ans d'investissements sans compter, mais il reste en tant que Vice-Président à veiller et m'épauler.

Alors, oui, j'ai pris le relais de Patrice à la présidence. Heureusement que nous avons partagé depuis 3-4 ans. C'est effectivement de l'investissement qui ne peut se faire qu'avec le soutien de l'équipe, des bénévoles et des élus.

L'implication de l'équipe, c'est le moteur de l'association et à Espace Emploi, elle a tout son sens, que ce soit au conseil d'administration, aux projets, au quotidien, mais aussi pour aider nos salariés en donnant des cours de Français

Le soutien des bénévoles, c'est la clé de voute de l'association et à Espace Emploi, elle a tout son sens, que ce soit au conseil d'administration, aux projets, au quotidien, mais aussi pour aider nos salariés en donnant des cours de Français

Le soutien des élus dans nos actions du PAE comme les cafés conseils, les forums..., mais aussi leurs engagements avec leurs services respectifs pour faire travailler les salariés de l'AI2E et du chantier Espace Emploi Environnement.

Merci à toutes et tous pour ce partenariat

2023 devra relever de nouveaux défis dans un contexte de diminution du chômage ce qui est heureux par ailleurs mais qui met en tension les attentes des collectivités et des entreprises pour lesquelles nos services peinent aussi à recruter et nous amène vers des publics encore plus éloignés de l'emploi.

Des défis économiques, dans un contexte d'inflation que nous subissons tous, nous amènent à de grandes vigilances budgétaires. Nous le ressentons sur nos achats bien sûr mais aussi sur les activités auprès de nos adhérents.

Pour l'heure, l'équipe a préparée le bilan d'activité 2022, c'est avec leurs motivations, qu'ils vont vous le présenter.

Didier HOUILLOT  
Président d'Espac