

CHANTIER D'INSTALLATION D'UNE NOUVELLE SERRE

A La Coudraie nous sommes une équipe engagée et motivée pour faire vivre le champ. En plus du maraichage, les salariés sont aussi des bricoleurs. Une nouvelle serre est en train de se monter.



Accompagnement des salariés en parcours

Tous arrivés avec un projet professionnel, nous avons la chance d'être suivis par Mme ANDRO Valérie, chargée d'insertion socio-professionnelle, qui met tout en œuvre sa disponibilité pour nous accompagner sur nos démarches administratives, nos recherches de stages et d'emplois. Dans une bonne ambiance d'équipe nous travaillons dans le respect du règlement intérieur avec nos deux encadrantes techniques Michèle et Katleen.

Les résultats de l'enquête de satisfaction !

Retrouvez les résultats de l'enquête de satisfaction, réalisée courant novembre-décembre 2015, sur le site Internet : panierbiolacoudraie.org, rubrique « Actualités ».

Grand merci à celles et ceux qui y ont participé !

Solenn.



Vente directe à La Ferme :

Mardis & vendredis

12 - 18h !!

Feuille de Chou N°137

-La petite gazette réalisée par les Jardiniers et Jardinières en parcours !-



*Les Maraîchers
de la Coudraie*
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°7
Du 15 au 21
2016

271 route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67 maraichersdelacoudraie-quimper@orange.fr

www.panierbiolacoudraie.org

Portrait d'Aïssa, future Hôtesse d'Accueil !



Bonjour !

Je me présente à toute l'association de la Coudraie afin de mettre toutes les chances de mon côté pour trouver un emploi durable tout en sollicitant votre soutien.

Après plusieurs années d'expérience en hôtesse d'accueil dans mon pays d'origine le Sénégal, je suis arrivée en France avec un projet de réétudier. Ce qui m'a permis de faire une formation en assistante commerciale au Greta de Gourin(56) où j'ai pu obtenir mon attestation de fin de formation.

N'ayant pas trouvé un poste d'assistante commerciale après plusieurs années de recherche d'emploi tout en faisant de petits contrats saisonniers, je me suis rapprochée de Mme VELAY du centre d'information des droits des femmes (CIDF) qui m'a proposé de postuler aux Maraichers de la Coudraie où ma candidature a été retenue pour un contrat de 6 mois renouvelable à condition d'avoir un projet professionnel et de trouver un stage de 15 jours avant la fin du contrat. A ce jour mes recherches de stages restent infructueuses. Je me permets de vous solliciter pour m'aider à trouver un stage en hôtesse d'accueil.

Créative et ayant une grande capacité d'adaptation, je saurai dynamiser les services où j'aurai la chance d'évoluer tout en m'adaptant à l'équipe et trouver ma place.

Mon aisance et mon professionnalisme dans le métier d'hôtesse d'accueil me redonne envie de trouver ma place dans ce domaine.

Tous mes remerciements et salutations distinguées, Aïssa.



Composition du panier

				PETIT PANIER		GRAND PANIER	
Légumes	Variété	Unité	P. U.	Quantité	Prix	Quantité	Prix
Salade	Feuille de chêne rouge	1	1.00€	1	1.00€	1	1.00€
Betterave crue	Bolivar	0.500kg	1.00€	0.500	1.00€	0.500	1.00€
Echalote	Longor	kg	4.50€	0.250	1.25€	0.250	1.25€
Poireau	Tadorna	botte	1.80€	1 botte	1.80€	1 botte	1.80€
Chou	Kalé	kg	5.00€	0.300	1.50€	0.300	1.50€
Radis noir		kg	2.80€	0.500	1.25€	0.500	1.25€
Rutabaga	A collet jaune	kg	2.50€	0.700	1.75€	0.700	1.75€
Epinard	Matador	kg	4.20€			0.410	1.70€
Cèleri	Tall Utah	kg	2.80€			0.620	1.70€
Mesclun	Varié	kg	10.00€			0.150	1.50€
Navet	Collet violet	kg	2.80€			0.300	0.56€
TOTAL					9.55€		15.01€

Echo des Jardiniers

Vous avez sans doute remarqué, il y a du « turn over » sur un chantier d'insertion. L'association s'efforce autant que possible de maintenir les effectifs. Depuis le début de l'année 3 salariés sont partis vers d'autres horizons, et 3 autres terminent leur contrat fin février. C'est donc actuellement une période de recrutement pour 6 nouvelles personnes qui prendront leur poste début mars. Notons que les partenaires comme Pôle Emploi, ACTIFE, le CDAS sont aux côtés de la structure pour l'orientation de candidats et leurs suivi de parcours.

Zoom sur le jardin

Plantations : pomme de terre

Semis : mâche, oignon rouge et blanc

Entretien : désherbage, préparer l'installation d'une nouvelle serre

Bricolage : améliorer la fermeture des serres afin de sécuriser les tunnels des nombreuses tempêtes de l'hiver

Le légume de la semaine... et sa recette



Poêlée de rutabagas aux lardons et aux carottes



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 échalotes
- 2 oignons
- 3 beaux rutabagas
- 300 g de lardons
- 3 carottes coupées en rondelles
- 1 petite boîte de petits pois
- 50 cl de bouillon de volaille
- sel, poivre, herbes de Provence

Préparation de la recette :

Dans une sauteuse faire revenir dans de la margarine les oignons et échalotes hachés. Une fois qu'ils sont dorés, ajouter les lardons. Cuire à feu moyen 10 minutes. Pendant ce temps éplucher les carottes en rondelles et les rutabagas en carrés de 2/3cm. Ajouter le bouillon et y mettre les rutabagas. Couvrir, laisser cuire 10 min et ajouter les carottes. Laisser mijoter 20 min puis ajouter les petits pois. Attendre 5 min. C'est prêt ! Servir avec une volaille (cuisse de dinde, poulet).