

ARRIVEE DE JOHANN DORVAL Animateur Réseau-adhérent

Il y a 3 semaines, nous vous avons informé du départ de Solenn Gallo, animatrice réseau-adhérent. Nous lui souhaitons de belles réalisations dans son nouvel emploi.

Son remplaçant, Johann Dorval, 23 ans, démarre aujourd'hui à la Coudraie, dans le cadre d'un stage de cinq mois pour son Master 1 Gestion de l'Economie Sociale et Solidaire. Jusqu'à fin août, Johann prendra en charge la gestion des livraisons de paniers, répondra à vos questions et prendra en compte vos souhaits ; il accompagnera également les salariés polyvalents pour la rédaction de la feuille de chou.

DIALOGUE DE GESTION

Ce que nous appelons le « dialogue de gestion » est en fait le comité de pilotage de l'association. Cette instance commanditée par la DIRECCTE (service d'Etat : direction départementale du travail et de la formation professionnelle) et du Conseil Départemental (direction de l'Insertion et de Lutte contre l'Exclusion) se déroule dans chaque structure d'insertion conventionnée, chaque année au cours du 1^{er} trimestre.

La finalité du dialogue de gestion est de faire, avec les principaux partenaires sociaux, un bilan social et économique de l'année écoulée, des actions de partenariat entreprises, des difficultés rencontrées. Puis nous posons les objectifs de l'année en cours, notamment en termes d'accueil de publics en difficultés, de résultats d'insertion et d'actions à mener.

Cette réunion qui s'est déroulée le 24 février regroupait : les représentants de la Direccte, du Conseil départemental, de Pôle emploi, d'ACTIFE, de la Mission Locale, de la ville de Quimper, de Quimper-Communauté (Antoine Gabriele, vice-président était présent), Bretagne Active, Mobil'Emploi, et évidemment les personnels permanents de l'association, sous la présidence d'Henri Dréan.

Début février, nous avons remis à l'administration le dossier « Cadre de référence » sur lequel nous nous appuyons pendant le dialogue de gestion pour présenter le bilan d'activité. De nombreux échanges ont eu lieu avec nos partenaires qui, en conclusions, ont estimé que la structure fait preuve d'un beau dynamisme dans l'espace socio-économique local.

Annick Sévère

Feuille de Chou N°142

-La petite gazette réalisée par les Jardiniers et Jardinères en parcours I-



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n12°
Du 21/03 au 25/03
2016

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

www.panierbiolacoudraie.org

**Attention ! Pas de paniers pour
2 semaines**

Du 28 mars au 10 avril

**Fin des stocks oblige, nous arrivons en fin d'hiver. En attendant les légumes nouveaux de printemps, une pause s'impose !!
En espérant que votre subsistance n'en soit pas trop altérée, nous comptons sur votre compréhension.**

La direction

ASSEMBLEE GENERALE

Des Maraîchers de la Coudraie

Jeudi 21 avril de 18 h à 19 h 30

Maison de Quartier du Moulin Vert



Composition du panier

				PETIT PANIER		GRAND PANIER	
Légumes	Variété	Unité	P. U.	Quantité	Prix	Quantité	Prix
Radis		botte	1.60	1	1.60	1	1.60
Poireau	atlanta	botte	1.80	1	1.80	1	1.80
Radis noir	rond	kg	2.50	0.500kg	1.25	0.500kg	1.25
Mâche	vitt	kg	10.00	135g	1.35	135g	1.35
Panais	guernesey	kg	2.50	750g	1.85	750gr	1.85
Navet	milan	kg	2.50	750g	1.85	750g	1.85
Salade	battavia	Pièce : e	1.00			pièce	1.00
Coco	borloto	kg	6.00			500g	3.00
Blette	berrac	botte	1.50			1	1.50
TOTAL					9.70		15.20

Echo des Jardinier

Cette semaine Cécile nous rejoint, après un stage d'immersion de 15 jours dans le cadre de son BPREA maraîchage. Aux côtés des encadrantes techniques, elle interviendra 1 jour par semaine sur la mise en place d'outils pédagogiques, fiches techniques et autres supports de travail.

Zoom sur le jardin

Plantations : choux, oignons rosé, salade, mâche

Semis : courgettes, mesclun, blette, coriandre, betteraves, bourache, basilic

Entretien : Désherbage des planches d'épinards

Bricolage : Mise en place d'une serre

Nul n'est à l'abri des effractions

Les cambrioleurs « visitent » la ferme dans la nuit du 11 au 12 mars. Portes et cadenas forcés, la caisse contenant environ 270€ a été vidée. Fort heureusement, il n'y a pas eu de vandalisme. Nos ordinateurs, chèques et matériels n'intéressaient pas les malfrats.

Le légume de la semaine... et sa recette



Tajine de légumes racine à la mijoteuse

Ingrédients

Pour 8 de personnes :

500 g de panais pelée et coupés en dés
1 cuillère à café de cumin en poudre
500 g de navets, pelés et coupés en dés
2 oignons moyens hachés
500 g de carottes pelées et coupés en dés
6 abricots secs hachés
4 pruneaux dénoyautés hachés

Epices :

- 1 cuillère à café de curcuma
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 cuillère à soupe de persil déshydraté
- 1 cuillère à soupe de coriandre déshydratée
- 40 cl de bouillon de légumes

Préparation : 30 minutes > Cuisson : 1 h 30 heures

Dans une cocotte, mélanger les panais, les navets, les oignons, les carottes, les abricots et les pruneaux. Ajouter le curcuma, le cumin, le gingembre, la cannelle, le piment de Cayenne, le persil et la coriandre. Verser le bouillon de légumes.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure 30.

Note : en Afrique du Nord, les légumes du tajine sont cuits pendant 9 h à très basse température, donc si vous avez le temps et la patience...