

Vers de nouveaux horizons

Annie et Johann ont terminé leur contrat la semaine dernière. Tous deux ont été reçus dans le centre de formation de l'AFPA à Quimper. Le 3 octobre, ils ont commencé une formation de 9 mois en alternance pour devenir « Agent de maintenance en bâtiments »

Ils ont souhaité nous faire partager leur ressenti sur les mois passés à la Coudraie.



« Je vous quitte le cœur rempli de bons souvenirs, de rire et d'intenses moments d'humanité. Cette année passée à la Coudraie a certainement été l'une des plus chaleureuses que j'ai vécues. Je sors grandie et dans une meilleure dynamique. Finir cette excellente année 2016 par mon entrée en formation au centre AFPA, est de loin, une superbe récompense. Merci Michèle, Stéphane, Kathleen et toute l'équipe pour avoir cru en moi. »

Annie



« Un cycle dans ma vie s'arrête. Après avoir passé 7 mois à la Coudraie, je m'en vais pour commencer ma formation. Le temps passé ici m'a apporté un plus dans ma vie, m'a redonné confiance en moi, en mon avenir et m'a fait reprendre un rythme de travail. J'ai ainsi créé des liens avec des collègues (Spar, Chouba, Kin-v, Nana, Wiwi et tous les autres). Vous me manquez tous. Michèle, Stéphane, Valérie, Christiane, Annick, ceux qui apportent du soutien et du moral aux employés, merci d'accueillir et de donner un travail permettant aux personnes d'avancer dans la vie.

A bientôt. »

Johann

Feuille de Chou n°168

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

Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n° 40
Du 03/10 au
09/10/2016

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

www.panierbiolacoudraie.org

Les Histoires de la Coudraie

2ème partie : Les Haras à la Coudraie

A partir de 1986, la Ville Quimper loue, aux Haras Nationaux d'Hennebont, le site de la Coudraie, qui devient Centre technique de reproduction, de soins et de valorisation du cheval breton.

En 1989, le Président des éleveurs de chevaux de selle demande à la Ville de Quimper le financement pour l'aménagement d'une piste pour chevaux dans le but d'élargir les activités de la Coudraie au dressage. Cette demande est refusée.

En 1999, les Haras nationaux sont regroupés en Etablissement Public et ne dépendent plus du Ministère de l'Agriculture.

Dès 2003, la signature d'un contrat d'objectif à 5 ans (maîtrise des dépenses, subventions fixes, gestion des salariés), imposé par le Ministère, modifie considérablement la structure des Haras qui deviennent des prestataires de service auprès des éleveurs, organisations socio-professionnelles et Collectivités.

Les Haras de la Coudraie s'adaptent en aménageant un laboratoire et une salle de reproduction par insémination artificielle et en rénovant les boxes fin 2004-début 2005.

Mais la diminution d'activités de Hennebont (200 chevaux traités à la grande époque, une 50aine dans les années 2000, une 20aine en 2006) et les difficultés financières de gestion obligent les Haras Nationaux à fermer le site de la Coudraie.

La dernière porte ouverte a lieu le samedi 28 Mars 2009 et la Coudraie ferme le 10 Juillet 2009.



Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Poivrons/aub.		Kg	4.50 €	0.320 kg	1.40 €	0.320 kg	1.40 €
Pommes de terre	karpendy	Kg	2.30 €	1 kg	2.30 €	1 Kg	2.30 €
Tomates cerises		barquette	2.20 €	1	2,20 €	1	2.20 €
Betteraves cuites		Kg	5 €	0.300 kg	1.50 €		1.50 €
Salade		Pièce	1,10€	1	1,10€	1	1.10€
Basilic		botte	1.00 €	1	1.00 €	1	1.00 €
Tomate		Kg	3.80 €			1	3.80 €
Courgette		Kg	3 €			0.550 g	1.70 €
Total					9,50 €		15,00 €

Echos des Jardiniers

Jeudi dernier, Lena et Armelle ont accompagné Michèle et Christiane à la maison de retraite de Verdelet pour une première visite. L'animation s'est très bien passée. Les résidents ont participé avec enthousiasme à l'activité. Par groupe de 3 ou 4 ils ont rempli les jardinières de terre et de terreau avant de planter des bulbes de fleurs.

Zoom sur le jardin

Plantation : Epinard, mesclun, fenouil

Semis : salade Mizzuna, épinards

Récoltes : Pommes de terre au Corniguel

Le légume de la semaine et sa recette



Salade de poulet et pommes de terre aux poivrons

4 Pers. Préparation : 30 min Facile

- 6 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 2 filets de poulet
- 12 tranches de baguette
- Tomates cerise.
- Beurre
- 2 poivrons
- 4 gousses d'ail
- 4 tranche de jambon de bayonne
- Salade
- Huile d'olive
- Piment d'espelette

- 1- Éépiner les poivrons et les couper en brunoise.
- 2- Peler l'oignon et le coupé en petits dés. Peler et dégermer l'ail.
- 3- Couper les filets de poulet en petits cubes.
- 4- Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive. Lorsqu'elles sont bien fondantes les réserver.
- 5- Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle puis faire revenir les poivrons, le piment, l'oignon et 2 gousses d'ail écrasées à feu moyen et à couvert pendant 10 minutes environ. Remuer régulièrement.
- 6- Ajouter les dés de poulet et une pincée de piment d'espelette.
- 7- Saler, mélanger et poursuivre la cuisson 5 minutes jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
- 8- Ajouter le poulet aux pommes de terre aux poivrons. Mélanger, laisser refroidir puis placer au frais pendant 2h.
- 9- Mettre un peu de salade dans chaque assiette avec un filet de vinaigrette et couper chaque tranche de jambon de Bayonne ; ajouter les tomates cerises coupées en 2. Faire fondre une belle noix de beurre dans une poêle et ajouter 2 gousses d'ail écrasées. Déposer les tranches de pain et les faire légèrement grillées des 2 côté à feu moyen sans faire noircir le beurre.
- 10- Déposer le pain à l'ail et le jambon dans chaque assiette et servir.

