

Témoignages

Bonjour, me voilà revenue au sein de la Coudraie après avoir passé deux semaines de stage à la pépinière Ladan de Confort. Au sein de l'équipe de l'association Tildé (association qui insère des travailleurs handicapés en milieu ordinaire), j'ai découvert le domaine de l'horticulture de plantes d'ornements (arbres, arbustes, plante à massifs, plantes de bruyères et bien d'autres). Ce fut un stage très intéressant et enrichissant qui m'a permis de suivre toutes les étapes d'une culture.

Je remercie la sympathique équipe de Tildé qui m'a accueilli avec beaucoup de gentillesse.

Armelle

Je suis également revenu d'un stage de deux semaines effectué dans une ferme biologique à Loctudy. Une expérience surprenante. J'ai eu affaire à une ferme produisant à plus grande échelle. Le fonctionnement est différent de la Coudraie et des autres expériences que j'ai pu avoir dans ce domaine, loin de la conception du maraichage biologique que je souhaite réaliser. Ici pas de panier adhérent ou de livraison pour les restaurateurs, mais uniquement de la vente directe et de l'approvisionnement des magasins biologiques du sud Finistère. Un système de culture et une approche éthique du maraichage biologique finalement éloignée de ma conception du bio. Un stage néanmoins intéressant.

Matthias

Feuille de Chou n°191

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°12
Du 20/03 au
26/03/2017

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

www.panierbiolacoudraie.org

Le « dialogue de gestion », qu'est-ce c'est ?

« Dialogue de gestion » est le nom qui a été donné par les services d'Etat relevant du ministère de l'Emploi et de la formation professionnelle, au Comité de Pilotage auquel toute structure d'insertion est soumise chaque année.

L'instance qui s'est déroulée à la Coudraie le 8 mars, regroupait les représentants administratifs de la DIRECCTE (anciennement la Direction Départementale du Travail), du Conseil Départemental du Finistère, de Pôle Emploi, d'ACTIFE (structure d'accompagnement de certaines catégories de demandeurs d'emploi) et de Quimper Bretagne Occidentale.

L'objet de la rencontre avec ces partenaires institutionnels était bien de rendre compte de toutes les actions menées et des résultats d'insertion professionnelle des personnes que nous avons salariées sur l'année 2016. Un dossier « cadre de référence » remis à chaque participant nous sert de support pour présenter :

- 1- La typologie des publics accueillis,
- 2- les actions d'accompagnement : la santé, la mobilité, la formation, l'autonomie, le logement, la recherche d'emploi. Nous mettons l'accent notamment sur l'efficacité du travail en partenariat avec de nombreuses structures et entreprises,
- 3- notre « contribution à l'activité économique et au développement territorial »,
- 4- la situation financière de notre structure.

Le président Henri Dréan et Michèle Moysan, administratrice, ainsi que l'équipe des permanents ont été agréablement surpris lorsque la représentante de la DIRECCTE a présenté ses félicitations pour la qualité du dossier remis, le dynamisme de la structure et la richesse de l'accompagnement.



Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Bette		botte	1.80 €	1	1.80 €	1	1.80 €
Radis noir		kg	3.00 €	0.650 kg	1.85 €	0.650 kg	1.85 €
Panais		kg	3.00 €	0.500 kg	1.50 €	0.500 kg	1.50 €
Carotte		kg	2.25 €	1 kg	2.25 €	1 kg	2.25 €
Salade	Batavia	pièce	1.00 €	1	1.00 €	1	1.00 €
Coriandre		botte	1.00 €	1	1.00 €	1	1.00 €
Radis		botte	1.70 €			1	1.70 €
PDT		kg	2.00 €			1kg	2.00 €
Betterave crue		kg	2.80 €			0.250 kg	0.70 €
Mesclun		kg	10.00€			0.110 kg	1.10 €
Total					9.50 €		15.50€

Echos des jardiniers

Après le début de contrat de 3 personnes début mars, nous nous apprêtons à nouveaux à réaliser des recrutements pour pallier aux départs des mois d'avril et de mai. Les partenaires comme Pôle Emploi, ACTIFE, le CDAS sont aux côtés de la structure pour l'orientation de candidats et de leur suivi de parcours.

Zoom sur le jardin

Plantation : Echalote, salade, roquette, betterave, petits pois

Désherbage : Oignons blancs, ails

Et toujours dans les réparations suite aux dégâts de la tempête Zeus

Le légume de la semaine et sa recette



Poêlée de panais et radis noir au miel et salade de printemps

4 pers Préparation : 10 mn Cuisson : 5-10mn

- 1 ou 2 panais
- Miel
- Vinaigre de cidre
- Salade
- 1 ou 2 radis noirs
- Cumin
- Sel et poivre
- Coriandre

- 1- Eplucher et couper en rondelles les radis noirs et les panais
- 2- Faire revenir à feu doux dans une poêle avec une noix de beurre
- 3- Quand les panais et les radis commencent à dorer, couper le feu
- 4- Ajouter directement dans la poêle une cuillère à soupe (pas trop remplie) de vinaigre (de cidre), une cuillère de miel et quelques pincées de cumin moulu, du sel, du poivre
- 5- A accompagner avec une salade et pourquoi pas des feuilles pissenlits, des fleurs, des boutons et des jeunes feuilles de primevère acaule (*Primula vulgaris* Primulacées).