

Appel du Conseil d'administration

Nous avons besoin de vous au Conseil d'Administration

L'assemblée générale qui se tiendra le **27 Avril prochain** sera l'occasion pour les Administrateurs de présenter le bilan de l'année écoulé, de rendre compte aux adhérents et de proposer les orientations de la structure.

C'est aussi le moment de renouveler ou de compléter le Conseil d'Administration dont les statuts précisent : » *le CA est composé au minimum de 4 personnes et au maximum de 15* ».

Aujourd'hui, 8 administrateurs sont élu(e)s jusqu'en 2018. Ce n'est pas suffisant, nous avons besoin de nouvelles têtes, de nouvelles idées permettant de dynamiser encore plus l'équipe de bénévoles.

Le Conseil d'Administration se réunit 4 à 5 fois l'an pour proposer, animer, décider et gérer cette belle structure de Chantier d'insertion.

Le Président Henri DRÉAN

Vous pouvez poser votre candidature jusqu'au Lundi 24 Avril 2017 au soir.

Nom :Prénom :

Adresse :

Adhérent(e) depuis (mois/année)

Je suis candidat(e) au Conseil d'administration 2017

Date et signature :



Feuille de Chou n°193

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



*Les Maraîchers
de la Coudraie*
CHANTIER D'INSERTION



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

www.panierbiolacoudraie.org

" Immersion à "Pôle emploi "

Habituellement amenée à accompagner les salariés en parcours d'insertion dans la réalisation d'une période de stage, je suis devenue stagiaire à mon tour durant une journée. Soucieuse de découvrir les services et dispositifs existants dans le domaine de l'insertion, ainsi qu'une meilleure compréhension du fonctionnement des structures... j'ai sollicité nos référents Pôle emploi de l'agence Quimper Sud pour m'accueillir dans leurs locaux ! Expérience très enrichissante par l'apport de connaissances et les temps d'échanges avec les différents conseillers.... qui se sont montrés très disponibles. Cette expérience confirme l'intérêt de se connaître et de créer des liens étroits entre les structures. Je suis persuadée que des expériences novatrices, comme celle-ci, contribue à renforcer les liens sur le territoire et que notre travail partenarial en sera d'autant plus efficace... dans l'objectif de répondre au plus près aux demandes et besoins des personnes en parcours d'insertion.

Valérie

Rappel

**Assemblée Générale Ordinaire
Jeudi 27 Avril 2017 à 18 h 00
A la Maison de Quartier du Moulin Vert**

Le président, Henri DRÉAN

Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Betterave	Cuite	Kg	5.00 €	0.700 kg	3.50 €	0.700 kg	3.50 €
Salade	Mélange	Kg	10.00€	0.110 kg	1.10 €	0.110 kg	1.10 €
Oignon	nouveau	botte	2.30 €	1	2.30 €	1	2.30 €
PDT	Nicola	Kg	2.20 €	1.2 kg	2.60 €	1.2 kg	2.60 €
Haricot ½ sec	Bortollo	Kg	6.00 €			0.250 kg	1.50 €
Coulis de tomate		Pot	2.00 €			1	2.00 €
Rhubarbe		kg	5.00 €			0.400 kg	2.00 €
Total					9.50 €		15.00€

Echos des jardiniers

Ca y est, le coffre du dépôt de Brin d'Avoine a reçu ses premiers paniers vendredi. Merci à Jean-Marc et Mathias pour cette belle réalisation.

Retour à la Coudraie de Kévin après un contrat de 2 semaines à Intersport.

Coraline est de retour après 2 semaines de stage à la ville de Quimper au service animations pédagogiques.

Zoom sur le jardin

Plantations : Tomates, haricots verts, concombres, choux rouges, oignons blancs

Le légume de la semaine et sa recette



Haricots coco à la tomate

4 pers Préparation : 20 mn Cuisson : 60 min

-300 g de haricots coco
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- sel et poivre

- 300 g de coulis de tomates
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 tranche de lard

- 1- Faire tremper les haricots la veille pour les faire gonfler.
- 2- Le lendemain : faire blanchir les haricots en les mettant dans une casserole d'eau et en les portant à petite ébullition 10 min. Egoutter.
- 3- Dans une sauteuse, faire revenir le lard coupé en lardons dans de l'huile, ajouter l'oignon coupé en lamelles
- 4- Écraser l'ail.
- 5- Ajouter les haricots, le coulis de tomates, l'ail et le bouquet garni.
- 6- Assaisonner et laisser mijoter 1 heure à feu doux.

Pendant la saison des tomates : Peler les tomates en les trempant dans l'eau bouillante puis dans l'eau froide. Les épépiner et les ajouter au bout ½ heure de cuisson. Saler et laisser cuire encore 1/2 heure au moins.