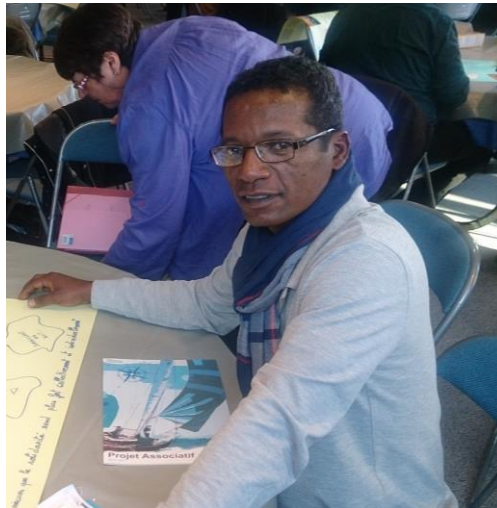


Témoignage d'anciens salariés

Ce n'est qu'un au revoir,

Bonjour,



Après 1 an de découverte au sein des Maraîchers de la Coudraie, je pars vers de nouveaux horizons.

Couturier de métier, j'ai commencé un emploi de salarié polyvalent dans l'association sans connaître le travail de maraîchage. Tout au long de l'année, j'ai acquis de nouvelles compétences, partagées par les plus anciens. Car l'essentiel ici est bien le partage, le vivre ensemble.

Outre le travail de la ferme, j'ai réalisé avec l'aide de la chargée d'insertion, Valérie, d'importantes démarches personnelles (logement,...) et professionnelles. Le stage chez

« Elis Linge » m'a permis de créer un réseau professionnel mais aussi de promouvoir mes compétences en tant que couturier.

Du fait de la polyvalence du métier et la convivialité qui règne dans la ferme, j'aurai souhaité rester, mais je dois laisser la place à d'autres personnes qui en ont besoin.

Grâce à la Coudraie, j'ai pu passer mon code et investir dans un scooter. Prochaine étape : le permis. J'ai eu deux propositions d'emplois : A moi de faire un choix !

Après avoir effectué un CDD de courte durée chez « Elis Linge » j'ai accepté un CDD de 6 mois à « A Toute Vapeur », entreprise d'insertion située sur Quimper.

A moyen terme, je souhaite sécuriser ma situation professionnelle et personnelle grâce à un emploi en CDI, tout en conservant du temps pour continuer à transmettre mes compétences en couture auprès des particuliers.

Bien sûr tout ceci n'est pas un adieu. Les liens créés avec l'équipe tout au long de cette expérience me ramèneront très souvent sur le chemin de la Coudraie. Il y a de l'essentiel dans chaque personne, dans le vivre ensemble... Bienvenue aux nouveaux !

Charles

Feuille de Chou n°195

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°18
Du 01/05 au
07/05/2017

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

www.panierbiolacoudraie.org

Assemblée Générale

Voilà encore une assemblée générale de faite ! Jeudi 27 avril 2017, elle s'est déroulée avec la participation d'une trentaine de personnes : adhérents, administrateurs, élus locaux, partenaires institutionnels et associatifs, l'expert-comptable, salariés permanents et quelques salariés en parcours d'insertion. Deux de ces derniers ont accepté de témoigner sur leur parcours devant une assistance très attentive et captée par l'authenticité des propos exprimés. Qu'ils en soient chaleureusement remerciés.

Après le rapport moral du président, Henri Dréan, l'expert-comptable, Luc Bonder a principalement développé la problématique de l'équilibre financier de l'association, donnant lieu à des débats passionnés sur le financement de nos structures d'insertion. Après le rapport d'activité par votre humble serviteur, Myriam Hakrou, secrétaire, a présenté le bilan de la partie commercialisation. Puis le président a conclu par le rapport d'orientation 2017-2018, le vote des rapports et l'élection de Monique, adhérente, au sein du Conseil d'administration.

Tout cela dans une atmosphère conviviale et détendue....

Annick Sévère
Directrice



Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Carotte		botte	2.30 €	1	2.30 €	1	2.30 €
Salade		pièce	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
Petits pois		Kg	6.50 €	0.310 kg	2.00 €	0.310 kg	2.00 €
Oignon	blanc	botte	2.30 €	1	2.30 €	1	2.30 €
Betterave cuite*	Chioggia	Kg	5.00 €	0.350 kg	1.80 €	0.350 kg	1.80 €
Radis		Botte	1.60 €			1	1.60 €
Oignon	blanc	botte	2.30 €			1	2.30 €
Echalote		kg	6.50 €			0.250 kg	1.60 €
Total					9.50 €		15.00€

***Betteraves bicolores** : la chair est de couleur blanche avec des cercles concentriques alternés rosés et blancs. Gout doux et sucré.

Echos des jardiniers

Départ la semaine dernière de Gérald et de Coraline.

Florence a suivi pendant une semaine Valérie sur son poste de chargée d'insertion.

Johann a suivi pendant une semaine un stage de bricolage

Et bonne nouvelle : Armelle et Léna continue avec nous encore 6 mois.

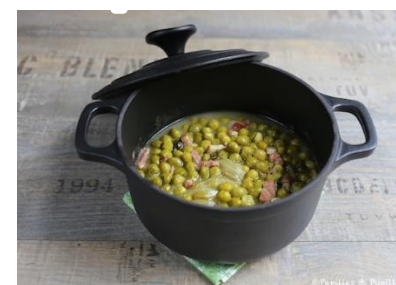
Zoom sur le jardin

Semis : Mesclun, courges

Plantations : Salades

Travaux : Tuteurage des plants de haricots verts, installation de bâches sur tunnels, pose par Johann et Michel d'une cloison d'isolant phonique pour le bureau de Valérie

Le légume de la semaine et sa recette



Petits pois à la française

2 pers Préparation : 30 mn Cuisson : 30 mn

- 0,600 kg de petits pois non écosés
- 1 oignon blanc nouveau
- 1/2 cube de bouillon de volaille bio
- 65 g de lardons fumés
- 1 cœur de salade
- 7 g de beurre

- 1- Écossez les petits pois.
- 2- Rincez-les rapidement sous l'eau froide. Tranchez les oignons en lamelles.
- 3- Coupez légèrement le pied cœur de salade, enlevez les feuilles abimées si besoin, fendez-les en deux et lavez-les.
- 4- Faites fondre le beurre dans une cocotte. Faites y revenir les oignons 3 à 4 minutes, puis ajoutez les lardons fumés. Faites revenir 4 minutes supplémentaires. Ajoutez les moitiés de sucrites, les petits pois, le bouillon cube et mouillez à hauteur avec de l'eau.
- 5- Couvrez et laissez cuire 20 minutes.
- 6- Servez tout chaud avec un poulet rôti, un magret de canard, une viande grillée etc.