

Témoignage de salarié

Mon premier mois à la Coudraie

Je m'appelle Raphaëlle, j'ai 19 ans. Après un an en faculté de philosophie à Brest et quelques mois de réflexion, je me suis rendue compte que je n'étais pas faite pour rester enfermée dans une salle de classe et qu'il fallait que je m'oriente vers un domaine plus manuel.

Suivie par la mission locale, après plusieurs échanges, j'ai été dirigée vers Les Maraichers de la Coudraie.

Pour résumer ce premier mois, je dirais que j'ai trouvé une ambiance des plus sympathiques et des collègues toujours prêts à échanger et à apporter de nouvelles connaissances. Je me rend compte que j'apprécie travailler en extérieur, travailler la terre et observer au fil des semaines l'évolution des différentes tâches accomplies (semis, plantations, montage de serres...).

Cette première expérience dans le domaine du maraichage biologique me permet d'acquérir de nouvelles compétences et d'appréhender une manière de produire qui respecte l'environnement. Dans le but de m'enrichir humainement, je projette par la suite, de voyager pour découvrir, dans d'autres pays, les différentes manières de travailler la terre et de vivre. Le maraichage biologique est une des possibilités qui permet l'autonomie de consommation.

C'est une nouvelle aventure qui vient de commencer, en espérant qu'avec le soutien de la structure d'insertion –Les Maraichers de la Coudraie- ensemble nous arriverons, au fil des mois, à concrétiser mon projet.

Raphaëlle



SALOU DANTEL

Feuille de Chou n°196

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



*Les Maraichers
de la Coudraie*
CHANTIER D'INSERTION



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

www.panierbiolacoudraie.org

ETAT DES LIEUX PRINTANIER

Après les dégâts causés par la tempête Zeus, nous avons décidé de faire un nouvel aménagement au niveau du champ.

Ainsi, toutes les serres ont été regroupées au même endroit, dans une zone beaucoup plus protégée du vent. Après avoir démontés les arceaux encore en bon état, évalués les besoins en matériel, nous avons tout reconstruit sur la partie Nord ouest de la ferme.

Cela n'a pas été une mince affaire puisqu'il a fallu retravailler la terre et structurer les emplacements. Les connaissances de certains en bricolage nous ont permis d'effectuer un travail rapide et efficace afin de pouvoir continuer nos plantations sous serre qui attendaient au chaud dans la pépinière.

De ce fait, nous avons tous été heureux de pouvoir enfin voir la ferme remise en état.

Rahma

Les premières courgettes et les petits pois sont là. Nous prévoyons cette année une grande variété de tomates rouges, oranges, jaunes, petites ou grosses mais aussi et toujours des aubergines, des poivrons, des fraises...

Les premières observations des ruches dénotent une bonne santé des colonies (article à venir prochainement).

Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
PDT nouvelles	Rubis	Kg	4.80 €	0.600 kg	2.90 €	0.600 kg	2.90 €
Carottes		Botte	2.30 €	1	2.30 €	1	2.30 €
Mesclun		Kg	10.00€	0.100 kg	1.00 €	0.100 kg	1.00 €
Oignon	blanc	Botte	2.30 €	1	2.30 €	1	2.30 €
Persil		Botte	1.00 €	1	1.00 €	1	1.00 €
Courgette		Kg	3.80 €			0.350 kg	1.30 €
Petits pois		Kg	6.50 €			0.400 kg	2.60 €
Radis		Botte	1.60 €			1	1.60 €
Total					9.50 €		15.50€

Echos des jardiniers

Départ la semaine dernière de Kévin, bonne continuation !

Suite à la fin de contrat de plusieurs salariés en insertion, des entretiens de recrutements ont eu lieu la semaine dernière.

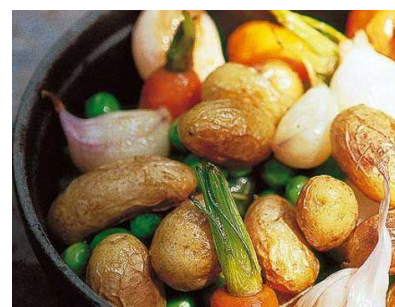
Zoom sur le jardin

Semis : Carottes, courges

Plantations : Aubergines, poivrons, fraises, petits pois, céleri branche, céleri rave et pommes de terre au Corniguel

Travaux : Installation du système d'irrigation et mise en place de bâches dans les nouvelles serres.

Le légume de la semaine et sa recette



Poêlée de pommes de terre nouvelles et autres légumes printaniers

4 pers

Préparation : 25 mn

Cuisson : 1h

- 500 g de pommes de terre nouvelles
- 50 cl de fond de volaille
- fleur de sel d'algarve
- 90 g de beurre salé
- 4 cuillères à soupe de miel
- 8 carottes fanes
- 8 oignons nouveaux
- poivre du moulin
- gros sel

- 1- Peler les carottes, les tailler en petits tronçons.
- 2- Éplucher les oignons, couper leurs tiges en prenant soin de conserver 4 centimètres de fanes.
- 3- Laver ces légumes et brosser la peau des pommes de terre.
- 4- Plonger les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée au gros sel. Porter à ébullition jusqu'à ce que la lame d'un couteau pénètre facilement la chair.
- 5- Cuire séparément les oignons et les carottes dans 20 g de beurre et 2 cuillères à soupe de miel, assaisonner.
- 6- Verser le fond de volaille à mi-hauteur des légumes et couvrir d'un disque de papier sulfurisé troué en son centre. Cuire à feu moyen 10 minutes pour les oignons, 15 minutes pour les carottes.
- 7- Dans une cocotte, faire fondre 50 g de beurre, y faire colorer les pommes de terre.
- 8- Ajouter les oignons et les carottes, mélanger délicatement, parsemer de fleur de sel et de poivre.