

Témoignage de salarié

Je m'appelle Erwan, j'ai 28 ans. Cela fait maintenant 3 mois que je suis aux Maraîchers de la Coudraie. Après avoir fait une première année en faculté d'Histoire et une première année d'anglais, j'ai rejoint l'association via le CDAS.

Grâce à Valérie, la chargée d'insertion, nous avons pu mettre en place un projet professionnel qui alliait mes passions et mon tempérament, à savoir le métier de bibliothécaire. J'ai, de ce fait, pris contact avec la bibliothèque de Briec au sein de laquelle j'ai effectué une semaine de stage.

Durant cette expérience, j'ai pu découvrir les facettes de ce métier très intéressant.

Ainsi j'ai effectué diverses activités telles que le prêt, l'accueil, le rangement, la couverture, le catalogage (enregistrement des livres) ou encore des animations lecture auprès d'un jeune public. J'ai eu la chance d'être entouré par une équipe qui a su répondre à toutes mes questions et me renseigner sur les débouchés de ce métier. Je n'ai eu aucun mal à m'intégrer parmi eux.

J'ai pu observer que ce métier exigeait le souci du détail, la patience, le calme ainsi que de l'organisation. Des caractéristiques dans lesquelles je me retrouve.

A l'issue de cette immersion, j'envisage de faire un autre stage dans un cadre similaire afin de me conforter dans ce projet et d'approfondir mes recherches de formations.

Erwan

Commission de commercialisation : mardi 20 JUIN 2017

Chers adhérents,

Une commission de commercialisation aura lieu à la ferme des Maraîchers de la Coudraie le **mardi 20 JUIN à 17h30** (Fin prévue vers 19h30). Nous serons heureux de vous compter parmi nous.

Ordre du jour :

- Les adhérents : bilan et prévisionnel
- La vente directe
- Les paniers : qualités, composition, attentes des adhérents
- Les dépôts : localisation, usage des coffres



Feuille de Chou n°199

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION


Semaine n°22
Du 29/05 au
04/06/2017

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

www.panierbiolacoudraie.org

Journée portes ouvertes Samedi 17 JUIN 2017

Au programme de la journée :

- **9h30-12h30** : Initiation à la sauvegarde des semences potagères
 **Graines de vie** : Un mouvement citoyen pour disséminer les savoir-faire liés à la reproduction et à la conservation des semences potagères. Chacun, dans son jardin, même sur son balcon, peut contribuer à la préservation de la biodiversité.
Les Palais de Cornouaille (Slow Food Quimper), en partenariat avec les Maraîchers de la Coudraie, vous proposent une initiation à la sauvegarde des semences potagères, samedi 17 juin 2017, le matin, à la Coudraie.
Si vous souhaitez y participer (et pour plus d'informations), merci me contacter par mail à : regine.gouerec@free.fr avant le 11 juin (le nombre de participants est limité).
- Possibilité de pique-niquer sur place le midi
- **14h00-18h00** : Portes ouvertes (tout public)
Profitez des animations pour vivre et découvrir, sous un nouveau jour, la ferme de la Coudraie. Visites du jardin par des salariés en insertion, ruches, exposition photos,... autant d'activités et de plaisirs tout au long de l'après-midi en famille, accompagnés et même en solo. Un goûter sera servi sur place.

Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Fraise	Cigaline	Barquette	3.00 €	1	3.00€	1	3.00€
Concombre		Pièce	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
Courgette		Kg	3.20 €	0.650 kg	2.08 €	0.650 kg	2.08 €
Carotte		Botte	2.30 €	1	2.30 €	1	2.30 €
Salade		Pièce	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
PDT	Rubis	Kg	3.40 €			1 kg	3.40 €
Pois mangetout		Kg	6.50 €			0.350 kg	2.25 €
Total					9.58 €		15.23€

Echos des jardiniers

Nous avons eu le plaisir d'avoir la visite de l'ancien ministre de la justice et candidat aux législatives Monsieur Jean-Jacques Urvoas.

Le vendredi 19, le journal l'Humanité du dimanche nous a consacré un article.

Zoom sur le jardin

Semis : Betteraves, panais

Plantations : Thym, persil

Travaux : Désherbage des oignons en plein champ et binage de pommes de terre

Le légume de la semaine et sa recette



Gateau aux carottes de Pierre Herme

6 pers

Préparation : 20mn

Cuisson : 40mn

250g de carottes râpées finement
50g de farine
1 sachet de levure chimique
2 oeufs
60g de noisettes en poudre

70g de sucre en poudre
30g de sucre roux
1 pincée de sel
1 pincée de cannelle en poudre
70g d'amandes en poudre

- 1- Préchauffer le four à 180°.
- 2- Fouetter les œufs et le sucre.
- 3- Ajouter la farine, la levure, les poudres de noisettes et amandes, le sel.
- 4- Mélanger et rajouter ensuite l'huile, la cannelle et les carottes rappées.
- 5- Beurrer un moule et saupoudrer le fond de sucre roux.
- 6- Enfourner pour 40 min en vérifiant la cuisson à l'aide d'un pic en bois.
- 7- Laisser refroidir dans le moule et retourner sur le plat de présentation.