

Suite de la première page...

...Nous avons choisi de faire de cette rencontre, un moment d'échange et de convivialité autour d'un déjeuner. Les objectifs de cette action furent multiples:

- Faire découvrir les Maraichers de la Coudraie aux entreprises et les remercier d'accueillir des salariés,
- permettre de changer le regard des entreprises sur l'insertion,
- et surtout, permettre aux salariés de profiter de ce vivier d'entreprises dans leur démarche d'insertion, dans l'évolution de leurs projets.

Toute l'équipe s'est investie pour rendre ce déjeuner-échange le plus accueillant, le plus agréable et le plus constructif possible. Certains ont réalisé un succulent repas, d'autres ont installé le barnum, les tables et tout le monde avait en tête des questionnements pour les professionnels.

Les 6 professionnels ont ainsi découvert notre ferme, ont présenté leurs structures et les différents métiers, répondu aux interrogations des salariés et leur ont prodigué des conseils concernant les démarches, les formations, la posture...

Nous espérons que ce déjeuner-échange aura permis d'apporter des informations relatives à l'emploi mais aussi d'initier un changement de regard à 2 niveaux: des entreprises vers l'insertion, mais également des salariés envers les employeurs.

Merci à toute l'équipe de s'être investi dans ce projet qui fut une belle expérimentation ! Je crois profondément que nous avons tout intérêt à nous rapprocher des entreprises car ne sont-elles pas génératrices d'emploi ?

Merci également aux entreprises pour leur disponibilité.

Valérie Andro  
Chargée d'insertion

Retrouvez le témoignage de salariés sur ce projet dans « Echos des jardiniers ».



# Feuille de Chou n°224

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



Les Maraichers  
de la Coudraie  
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°47  
Du 20/11 au  
26/11/2017

271 route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67 [marachersdelacoudraie-quimper@orange.fr](mailto:marachersdelacoudraie-quimper@orange.fr)

[www.panierbiolacoudraie.org](http://www.panierbiolacoudraie.org)

## Les Maraichers de la Coudraie a accueilli les entreprises le jeudi 9 novembre 2017

Nous avons convié quelques entreprises à venir découvrir Les Maraichers de la Coudraie. Cet évènement concrétise une année de réflexion sur un projet qui me tenait à cœur, à savoir, développer le partenariat avec les entreprises, mettre les entreprises aux côtés des salariés de la Coudraie en provoquant la rencontre entre de potentiels employeurs et des personnes qui sont en recherche d'emplois. N'est-ce pas là une des missions de notre association?

Lors de leur parcours aux Maraichers de la Coudraie, chaque salarié réalise une ou plusieurs périodes de stages dans des entreprises très diversifiées. Au fil des années, un réseau d'entreprises s'est constitué. Entretenir et fidéliser ce réseau de professionnels nous semblait important afin d'en faire une ressource au profit des parcours d'insertion des salariés.

Une fois l'idée actée ... comment la concrétiser? De nombreux questionnements ont fusé : « Comment procédons-nous ? », « Les entreprises répondront-elles présentes ? », « Comment rendre ce moment attractif et convivial ? » « Comment favoriser au mieux les échanges ? ». Nous sommes allés, dans un 1er temps, à la rencontre des entreprises pour récolter leurs attentes, leurs disponibilités. Ces dernières nous ont témoigné leur intérêt...

Suite dernière page



## Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Patate douce		Kg	4.00 €	0.500kg	2.00 €	0.500kg	2.00 €
Courge		Kg	3.00 €	1 kg	3.00 €	1 kg	3.00 €
Oignon rosé		Kg	2.80 €	0.600 kg	1.70 €	0.600 kg	1.70 €
Thym		Botte	1.00 €	1 b.	1.00 €	1 b.	1.00 €
Physalis		Kg	18.00€	0.100 kg	1.80 €	0.100 kg	1.80 €
Fenouil		Kg	4.00 €			0.400 kg	1.60 €
Mesclun		Kg	13.00€			0.100 kg	1.30 €
Tetragone		Kg	7.00 €			0.370 kg	2.60 €
<b>Total</b>					<b>9.50 €</b>		<b>15.00€</b>

## Echos des jardiniers

Le jeudi 9 novembre 2017, un repas a été consacré aux échanges entre les salariés des Maraichers de la Coudraie et des entreprises ( ADIMA, Sevel Services, Ehpad Prat Maria & Elbé Fruit). Les discussions ont eu pour thèmes, la présentation des diverses entreprises présentes, les besoins en terme d'embauches, les périodes d'immersion en entreprises et la présentation de différents secteurs (aides à domicile, agent d'entretien, fruits & légumes...).

Nous avons pu faire goûter aux représentants une soupe de légumes de la ferme (carottes, butternut, panais), puis du poulet et crumble de légumes, avant de faire visiter les ateliers et les serres. Cette rencontre a permis aux entreprises de découvrir les chantiers d'insertions, les possibilités offertes, les recrutements, l'ambiance et le travail effectué par les maraichers en contrat d'insertion. A renouveler!

Ludovic et Isabelle

## Zoom sur le jardin

**Plantation :** Oignons blancs, roquette, ail

**Travaux :** montage des serres, désherbage des plants fraisiers et des rhubarbes

## Le légume de la semaine et sa recette



### Gratin de patate douce et courge

Pers : 4    Préparation : 60min    Cuisson : 15min

- 4 patates douces
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Poivre
- 1 quartier de courge
- Fromage râpé
- Sel

- 1- Éplucher la courge et les patates douces.
- 2- Les couper en gros morceaux.
- 3- Les faire cuire dans une cocotte avec 2 verres d'eau pendant 15 min sous pression.
- 4- Mettre le tout dans une passoire et écraser grossièrement avec une spatule en bois.
- 5- Laisser reposer 45 min pour que la courge et les patates douces rendent bien leur eau.
- 6- Mettre dans un plat à gratin et ajouter la crème fraîche, du gruyère râpé, du sel et du poivre.
- 7- Mélanger avec une fourchette pour obtenir une purée avec quelques morceaux.
- 8- Saupoudrer de gruyère râpé et enfourner à 200° dans le four préchauffé jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.