

Témoignage de salariée

Retour sur mon stage et fin de contrat

Je suis partie une semaine en stage chez madame Larvol, fleuriste à Quimper.

J'ai découvert une palette d'activités très variées : livraisons, préparations de corbeilles de pétales de roses et participation aux compositions de bouquets funéraires.

J'ai pu aussi réceptionner les fleurs coupées et mettre en place leur conditionnement. J'ai confectionné des bouquets de roses et gypsophiles, et surtout (bien sympathique) des roses à l'unité pour la journée de la femme dont le thème était :

« Une femme = une rose ».

Ce stage enrichissant m'a permis d'élargir mes connaissances sur ce métier et d'affiner mes préférences pour l'horticulture. Il serait donc intéressant d'effectuer un second stage dans ce domaine afin de pouvoir m'orienter vers une formation sur le moyen terme.

Après 6 mois à la Coudraie mon contrat se termine fin mars. Pendant ces mois j'ai découvert le maraichage dans sa globalité, du semis à la récolte et à la vente. C'est avec regret que je pars. J'ai rencontré de nombreuses personnes et le travail en équipe m'a appris beaucoup.

Je souhaite remercier mes collègues et toute l'équipe d'encadrants.

Isabelle

Feuille de Chou n°240

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



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°12
Du 19/03 au
25/03/2018

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

www.panierbiolacoudraie.org

Information importante !

FERMETURE DE FIN D'HIVER

PAS DE PANIERS LES SEMAINES 13 ET 14 :

Du 26 mars au 08 avril 2017



Fin de stocks oblige, nous arrivons en fin d'hiver. En attendant les légumes nouveaux de printemps, une pause s'impose !

En espérant que votre subsistance n'en soit pas trop altérée, nous comptons sur votre compréhension.



Le panier de la semaine

Légumes	Variété ou provenance	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Confiture de Fraise		pot	2.50 €	1 p.	2.50 €	1 p.	2.50 €
Mache		Kg	11.00€	0.100 kg	1.10 €	0.100 kg	1.10 €
Salade		Pièce	1.20 €	1 p.	1.20 €	1 p.	1.20 €
Poireau	Biomass taulé	Kg	2.80 €	0.650 kg	1.80 €	0.650 kg	1.80 €
Navet		Botte	2.00 €	1 b.	2.00 €	1 b.	2.00 €
Coriandre		Botte	0.90 €	1 b.	0.90 €	1 b.	0.90 €
Oignon	Erwan Tréanton Tréméoc	Kg	2.80 €			0.500 kg	1.40 €
Epinard		Kg	5.50 €			0.500 kg	2.25 €
Carotte	Erwan Tréanton Tréméoc	Kg	2.40 €			0.770 kg	1.85 €
Total					9.50 €		15.00€

Echos des jardiniers

Janat est en stage en restauration et Isabelle est rentrée du sien ravie (voir article).
Notre fourgon est actuellement au garage.

Nous rencontrons actuellement un déficit de production de légumes sur la ferme. Afin de pallier à ce souci, nous avons fait le choix d'un approvisionnement extérieur (mais local) temporaire jusqu'à l'arrivée des légumes de printemps. Merci de votre compréhension.

Zoom sur le jardin

Semis : Oignons rosés, salades.

Plantation : Salades, framboisiers,

Divers : Bâchage de la serre, fin de l'installation du tunnel nantais pour nos fraises désormais au chaud.

Le légume de la semaine et sa recette



Velouté de mâche

Personnes : 4

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

- 1 barquette de mâche (150 g)
- 30 g de beurre
- 1 grosse pomme de terre à purée
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre
- 2 c à s de crème fraîche (facultative)

- Rincer puis essorer la mâche si besoin. Laver et peler la pomme de terre. La couper en petits cubes
- Dans une casserole, faire fondre la mâche avec un peu de beurre pendant quelques minutes.
- Ajouter les cubes de pomme de terre, 1 litre d'eau et le bouquet garni. Saler, poivrer et laisser cuire 15 à 20 min.
- Retirer le bouquet garni.
- Mixer.
- En option, mettre à la disposition des convives un petit pot de crème fraîche afin qu'ils en agrémentent (ou non) leur velouté.

Bon appétit !