

Feuille de Chou n°364

Semaine n°40
Du 28/09 au 04/10/2020



Les Maraichers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

271, route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67 - animlacoudraie@gmail.com

Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Tomate	Ancienne	Kg	4.80 €	0.850	4.05 €	0.850	4.05 €
Poireaux		Kg	3.10 €	0.700	2.15 €	0.700	2.15 €
Mesclun		Kg	13.00 €	0.115	1.50 €	0.115	1.50 €
Poivron		Kg	4.80 €	0.500	2.40 €	0.500	2.40 €
Haricot	½ sec	Kg	5.20 €			0.500	2.60 €
Aubergine		Kg	4.80 €			0.450	2.15 €
Basilic		Botte	1.20 €			1	1.20 €
Total					10.10 €		16.05 €

Rencontre entreprises

A leur arrivée aux Maraichers de la Coudraie, nos salariés, pour la plupart en reconversion professionnelle, n'ont pas toujours de projet défini. Leur passage à La Coudraie, en parallèle de leur apprentissage/perfectionnement en maraichage bio, a pour but de construire ou d'affiner leur projet professionnel ainsi que de mettre en place les outils nécessaires à sa réalisation (cf notre site internet). Chaque année, une rencontre avec des professionnels permet aux salariés de découvrir des métiers et aux entreprises d'appréhender les difficultés du travail effectué et donc des savoirs faire et être développés par nos salariés. Cette année, étaient au rdv : Kerne Paysage (espaces verts, création de jardins), Brin d'Avoine (magasin bio qui abrite l'un de nos dépôts et auquel les Maraichers vendent occasionnellement leur surplus), Carrefour City centre ville, Le Verger de Gabriel (maraichage bio/petits fruits) Légumaj Kergwen (maraichers bios) et La ferme du Vern (transformation des produits laitiers). L'homogénéité des intervenants reflète les intérêts de plusieurs de nos salariés pour le maraichage et la vente. Chaque professionnel a présenté son entreprise, ses projets et exigences de recrutement. En échange, chaque salarié a présenté ses objectifs et projet. Il a été très intéressant de voir ces professionnels s'interpeler sur des éthiques de vente et de production, échanger sur leurs clientèles et projets. Une visite de la Coudraie animée par nos salariés a clôturé cette matinée (photo).



Cette rencontre s'est révélée très fructueuse : Kévin, qui se destine à la vente a décroché un stage chez Carrefour City. Il sera suivi par Sarah qui se destine à la gestion des flux (logistique), mais qui recherche toujours un contrat en alternance ! Frank a pris contact pour un stage en maraichage courant novembre et Mickael courant janvier. Mona a été interpellée pour un poste en lien avec un regroupement de producteurs agricoles.

Galettes de pomme-de-terre, poireaux et poivrons rouges



Pour 4 parts. Préparation : 1h15 mn. Cuisson : 10 mn.

- 350 g de pommes-de-terre
- 70 g de gruyère râpé
- 70 g de farine
- 3 gros œufs
- 80 g de crème liquide
- 1 poireau
- 1 petit poivron rouge
- Sel/poivre/muscade/piment d'Espelette
- Persil frais et 1 gousse d'ail

- Ecraser les patates cuites à la fourchette. Y ajouter aussitôt le fromage râpé puis la crème.
- Assaisonner selon le goût : sel, poivre, muscade et piment d'Espelette.
- Ajouter à la préparation :
 - les œufs battus en omelette,
 - la farine,
 - le poireau et le poivron finement coupés,
 - le persil cisailé,
 - une petite gousse d'ail hachée.
- Placer la préparation 1 h au frais.
- Faire cuire dans une poêle huilée bien chaude, en petite portion pour faire des galettes.

Source : Petit Chef.

← Tournez, S.V.P.



Paroles de salariés :

Prunelle : « voir des professionnels de la filière agro-alimentaire bio, depuis le maraicher/maraichère, jusqu'à la distribution prendre des contacts entre eux mais aussi s'interpeller, parler de leurs démarches, contraintes, clientèles visées ou avec lesquelles ils évoluent ; bref, découvrir la filière dans laquelle je me projette dans son ensemble était passionnant. Cela donne une vision globale de la réalité des acteurs de cette filière. Participer à cette rencontre était très gratifiant ».

Monique : a trouvé très impressionnant/intéressant de voir les invités débattre entre eux, notamment les échanges entre maraichage bio et magasin de vente bio, avec des obligations, entre autre, de quantité et de demande de la part de la clientèle. Dans un autre registre, Carrefour City a lui aussi exprimé des difficultés à écouler de la marchandise bio à cause des prix proposés et du désir de la clientèle d'avoir des produits en toute saison.

Malheureusement, les professionnels présents ne faisaient pas partie du domaine dans lequel elle voudrait se réorienter : les ressourceries ou tout travail manuel et de recyclage.

Kévin : de façon globale a trouvé intéressant de voir des recruteurs potentiels, de discuter avec eux, à égalité. Les entendre discuter de leur type de clientèle et de leurs contraintes reste quelque chose d'unique. Plus personnellement, avoir pu discuter avec le responsable de Carrefour City alors qu'il se destine à la vente lui a permis d'obtenir un stage, après un entretien informel, pour la première quinzaine de novembre. C'est donc pour lui une expérience très satisfaisante.

Sarah : s'est aussi engagée pour un stage la 2^e quinzaine de novembre à Carrefour City centre ville. Sarah recherche une alternance en gestion des flux/logistique et découvrir la petite et moyenne distribution peut être très formateur.

Plus généralement, l'échange était très stimulant ! Voir les intervenants s'interpeller sur leurs impératifs, idéaux, prendre contact était précieux : il donnait à voir des professionnels face aux exigences de leur métier. Il était très valorisant de les entendre nous inviter à postuler pour des stages ou emplois, car ils sont en demande de main d'œuvre, ont une bonne expérience des stagiaires de la Coudraie.

Malheureusement, les emplois proposés sont souvent saisonniers. Pour autant, ils peuvent ouvrir à des progressions professionnelles, comme **Franck**, qui, suite à un stage, a continué la saison chez un maraicher au rythme de 2 jours par semaine. Les Maraichers de la Coudraie est une structure qui permet ce genre de souplesse : il est possible d'organiser les emplois du temps d'un salarié pour favoriser une activité professionnelle, voire de quitter La Coudraie jusqu'à 1 mois ½ puis y revenir, pour acquérir de l'expérience. Ces formules s'avèrent très intéressantes pour les 2 parties.

Mona, après avoir exprimé ses projets et ses attentes, a inspiré une professionnelle qui la interpellée sur un poste en cours de création. Affaire à suivre.

Mickaël qui projette de s'installer comme maraicher a été très intéressé par les discussions et la découverte du métier de maraichage. Il a beaucoup aimé faire visiter son lieu de travail car cette visite, en petit comité, lui a permis de discuter avec un maraicher, de lui poser des questions et de projeter avec lui une période de stage pour la prochaine saison, vers janvier 2021. Mickaël a aussi été très intéressé par La Ferme du Vern et le domaine de la transformation laitière, métier qui lui est inconnu « et donc intéressant à découvrir » !

Loïc : a aussi été très stimulé par la visite, en petit groupe, de notre ferme. Echanger avec et écouter un maraicher expérimenté parler de ses façons de faire, parfois différentes des méthodes utilisées à la Coudraie, du matériel etc., était très formateur.

Pour certains bien sûr, un peu de déception car les intervenants ne travaillaient pas dans le milieu sur lequel ils voulaient s'informer, prendre des contacts, etc. La matinée a été quoiqu'il en soit appréciée, car il est toujours intéressant de découvrir de nouveaux milieux professionnels.