L'écho des Jardins

n°4 - 1er trimestre 2014

LE MOT DU PRESIDENT

C'est avec un grand plaisir que je vous retrouve en cette nouvelle année pour un nouveau numéro de l'écho des jardins. Je tiens, au nom du Conseil d'Administration et de toute l'équipe des jardins, à vous souhaiter pour cette nouvelle année, beaucoup de joie, de réussite, de solidarité, et bien sûr, beaucoup de légumes à cuisiner …

J'espère que cette nouvelle année 2014 rimera pour nos salariés avec réussite, projets, emploi et formation … . L'équipe actuelle est très dynamique et je tiens à les remercier pour la qualité de leur travail et leur motivation à toute épreuve. L'hiver durera encore quelques mois, et je leur souhaite bon courage pour affronter le froid et le mauvais temps.

Je leur laisse la plume pour qu'ils vous divulguent une fois de plus leur quotidien aux jardins et qu'ils s'expriment sur des thèmes qui leur sont chers.

Je vous donne rendez-vous le trimestre prochain pour un nouveau numéro de l'écho des jardins. J'en profite pour remercier tous nos adhérents qui envoient à chaque parution des messages d'encouragement aux salariés, qui sont toujours ravis de voir que ce petit magazine vous enchante.

Julien BIAGI –Président de l'association

Les Jardins de Labastide Saint Pierre
Association les jardins de las planes – 1460 chemin de Lauzard – 82370 Labastide Saint Pierre
Tél : 06.18.27.13.19 – email : lesjardinslsp@hotmail.fr

Association soutenue par :

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE TARN-ET-GARONNE

l'Europe s'engage en Midi-Pyrénées avec le FSE

CONSEIL GENERAL TARN-ET-GARONNE www.cg82.fr

msa santé famille retraite services
L'essentiel & plus encore

RESEAU COCAGNE

LA VIE DES JARDINS

La météo est un facteur décisif dans notre travail quotidien au jardin. Le froid et les premières gelées sont arrivés fin novembre après un mois d'octobre doux, avec les pulls, les bonnets, les écharpes et les gants !!!

Le temps de l'hiver est une période creuse dans le maraichage, nous profitons de cette occasion pour faire du rangement, du nettoyage (désherbage principalement), entretien des terres, afin de préparer au mieux l'arrivée de la nouvelle saison.
Durant cette période d'hiver, les effets du printemps précédent se fait encore ressentir. Par exemple, les poireaux ont pris du retard, nécessitant des travaux soignés (désherbage régulier, taille des feuilles, traitement au Bacillus (bactérie). Nous avons observé avec satisfaction la belle reprise de vos futurs poireaux. Nous avons également entretenu les fraisiers, taille des stolons et nettoyage des pieds. Nous avons repiqué les stolons pour multiplier la quantité de fraises, en espérant pouvoir vous faire profiter rapidement de ces fruits ! En sachant que la première année de production est limitée en quantité et espérant qu'on ne nous volera pas les fruits sur pied comme l'an passé.

La nouvelle équipe de travail a trouvé ses marques, une cohérence, une stabilité et une efficacité, chacun dans l'équipe ayant trouvé ses postes à responsabilité. Aux paniers nous retrouvons généralement Baptiste, Emmanuel et Jean-Marc, qui s'occupent également de la livraison. Jean-Michel est habituellement au volant du tracteur, Yann aux courges, et pour les récoltes, les préparations des planches, les semis, les plantations et le désherbage, tout le monde trouve sa place ! Sans oublier Stéphanie au poste de directrice et suivi des projets, Laurence au secrétariat et Raphaël en chef de culture !
Une formation en espaces verts se déroule actuellement au sein du jardin, il concerne 4 salariés, 4 jours par mois, elle finira mi-janvier. Les salariés en sont très satisfaits, comme dit Johann : « une formation très complète ». Plusieurs formations d'initiation à divers métiers sont prévues en ce début d'année. De plus Raphaël a mis en place une formation sur le maraichage pour nous familiariser avec le métier.

En effet un plan de culture a été élaboré, qui fixe une augmentation de la production pour la saison prochaine.
Les jardins de Labastide Saint Pierre ont donc participé à une foire sur l'économie sociale et solidaire, à Beauzelles, afin de présenter notre travail et de pouvoir développer notre réseau de lieux de dépôts et d'adhérents, ainsi qu'au SISQA, le salon de la qualité alimentaire qui se déroule chaque année à Toulouse.

Avec cette nouvelle année, nous espérons atteindre les objectifs de développement et de toujours satisfaire au mieux vos besoins.

Nous vous parlons de nouvelle équipe car au cours du dernier trimestre 2013, Pascal, Michel, Amélie, Leila, Mohamed K et Mohamed Y nous ont quittés pour de nouveaux horizons. Nous leur souhaitons bonne continuation et beaucoup de réussite dans leurs nouveaux emplois. L'équipe restante a accueilli Baptiste, Emmanuel, Jean-Marc, Jessica, Martial, Jonas et Caroline à qui nous souhaitons la bienvenue.

LES ENGRAIS VERTS

Cette année, Raphael, le chef de culture a décidé de semer des engrais vert, mélange de vesce et triticale .

Les engrais vert sont des plantes à croissance rapide, qui retiennent les éléments nutritifs du sol. Ces plantes sont capables de fixer l'azote, un des éléments essentiels à une bonne croissance des légumes et végétaux.
A titre d'exemple, la moutarde est un engrais vert, la phacélie fait de belles fleurs et étouffe les mauvaises herbes.

La vesce est un engrais vert qui fixe l'azote de l'air dans le sol et permet un apport de matière organique, au moment de son enfouissement dans le sol.

Semer un engrais vert permet d'occuper une partie des parcelles nues pendant les périodes non cultivées.
Cette technique permet d'éviter l'érosion ainsi que le lessivage des sols.
Les apports d'engrais pour les cultures suivantes en sont diminués.

Août et septembre sont les périodes les plus fréquentes pour effectuer ces semis, notamment pour la moutarde, le colza, la vesce et l'avoine.
La phacélie qui améliore la structure du sol et qui attirent abeilles et pucerons, se sème dès les mois de mars-avril.
Les enfouissements dans le sol de ces engrais verts ont lieu 3 mois après leur mise en place.

L'apport d'engrais vert se combine souvent avec la culture de graminées ou céréales, qui servent de tuteur aux premières, maintiennent la structure du sol et apporte de la matière organique.

La mise en place d'engrais vert est une réflexion sur l'équilibre agro-écologique des champs cultivés, qui permet une régénération des sols et une économie d'apport d'engrais extérieurs.

A L'HONNEUR CE TRIMESTRE : LE CHOU

« Il y a plus de noblesse dans un chou fraîchement cueilli que dans un homard surgelé. »

Chou Romanesco

Le chou est une plante comestible de la famille des Brassicacées, originaire du sud-ouest de l'Europe. Il s'agit d'une crucifère bisannuelle dont les feuilles forment une tête compacte ou pomme. Leur culture en tant que légume remonte à la plus haute Antiquité, à partir de formes sauvages originaires d'Europe de l'Ouest ou méridionale. Il en existe plusieurs variétés, dont certaines que vous retrouverez dans vos paniers : chou cabus, de milan, rouge, brocolis, bruxelles, romanesco …

Le chou cultivé, légume volumineux dense et nutritif, fait partie des cultures à plus fort rendement. Compte tenu de ses importants besoins en azote, il a une tendance à épuiser les sols et ne doit pas être cultivé sur la même parcelle qu'une fois tous les 5 ans.

Chou de Milan braisé aux saucisses et aux châtaignes

1 chou de Milan	4 saucisses de Toulouse	200 gr de châtaignes précuites et épluchées	
3 carottes	1 oignon	1 bouquet garni	Sel, poivre

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Epluchez l'oignon et émincez-le.
Dans une sauteuse faites dorer les saucisses sur tous les côtés. Réservez-les dans un plat.
Dans la même sauteuse, mettez les carottes, l'oignon, avec le thym, le laurier à cuire.
Faites dorer doucement à couvert en remuant souvent.
Lavez le chou dans de l'eau vinaigrée, coupez-le et plongez-le 10 min dans de l'eau bouillante salée avec une cuillerée à café de bicarbonate de soude.
Egouttez-le et ajoutez-le dans la sauteuse, couvrez et laissez mijoter ¾ d'heure.
Pendant ce temps, concassez les châtaignes et faites-les griller à la poêle.
Quand le chou est cuit remettez les saucisses dans la sauteuse et cuisez à feu très doux 15 min, puis servez avec les châtaignes.

Salade de chou cabus, lardons et mozzarella

½ chou cabus	1 tranche de lard fumé	1 tranche de mozzarella	2 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre de cidre		1 c à s de moutarde	Sel, poivre

Lavez le chou, coupez-le en quatre.
Emincez-le en très fines lanières ou bien râpez-le.
Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, le vinaigre, le sel, le poivre, la moutarde.
Ajoutez les lanières de chou, mélangez et laissez mariner au moins une heure, en remuant de temps en temps.
Avant de servir, coupez le lard fumé en petits morceaux et faites-le revenir à la poêle.
Coupez la mozzarella en petits morceaux.
Versez la mozzarella et le lard sur le chou avec leur gras de cuisson.
Remuez et servez.

LES NOUVELLES DES JARDINS

NOUVEAUX POINTS DE DEPOTS

Nous vous avions annoncé l'extension sur la région toulousaine des livraisons de paniers bio. Voici la liste des nouveaux points de dépôts qui viennent de nous rejoindre :

La boulangerie « secrets des pains » à Seilh
La boulangerie « 1000 et 1 desserts » à Saint Alban
La boulangerie « coté salé coté sucré » à Beauzelles
« Au bio arcadie » à Blagnac
La boulangerie « Foguet » à Toulouse, avenue des Etats Unis
La boulangerie « secret de pain » à Toulouse, avenue Chaubet
« L'autre boulangerie » à Toulouse, quartier de la médiathèque
Le pressing « laiss'fer » à Aucamville.

Et toujours la possibilité d'ouvrir des points de dépôts dans vos entreprises si plusieurs salariés sont intéressés par la livraison. Vous pouvez nous contacter au 06.18.27.13.19 pour tout renseignement à ce sujet ou par email à communication.lesjardinslsp@hotmail.fr

ADHESION ANNUELLE

Il est temps, en ce début d'année, de **renouveler vos adhésions annuelles** à l'association. Cette année encore, elle sera de 20€ pour toute l'année 2014.

Les personnes qui ont opté pour le prélèvement automatique des paniers se verront alors prélevé début février de la somme supplémentaire de 20€ pour le paiement de la cotisation.
Pour tous les autres, merci de bien vouloir renouveler votre adhésion en ajoutant cette somme avec le paiement de vos paniers de légumes du mois de février.

Nous vous rappelons que vous pouvez bénéficier d'une **attestation fiscale** de don si vous adhérez sans prendre de paniers de légumes ou pour toute somme versée au-delà des 20€ de cotisation obligatoire. Il suffit alors d'en faire la demander par téléphone ou par email à direction.lesjardinslsp@hotmail.fr

PARRAINAGE

Vous êtes contents de vos paniers de légumes hebdomadaires ? Faites-en profiter vos proches.

Tout au long du mois de février, nous renouvelons notre **offre parrainage**.
Pour tout abonnement d'un de vos proches, un petit panier offert pour le parrain.

Pour en bénéficier, rien de plus simple, lorsque votre filleul s'abonne, il doit préciser sur son bulletin d'adhésion le nom de son parrain, et **l'envoyer entre le 1er et le 28 février 2014**, par courrier ou email à communication.lesjardinslsp@hotmail.fr.

Cette offre est limitée à 3 parrainages par personne.

FACEBOOK : REJOIGNEZ-NOUS

Devenez fan facebook

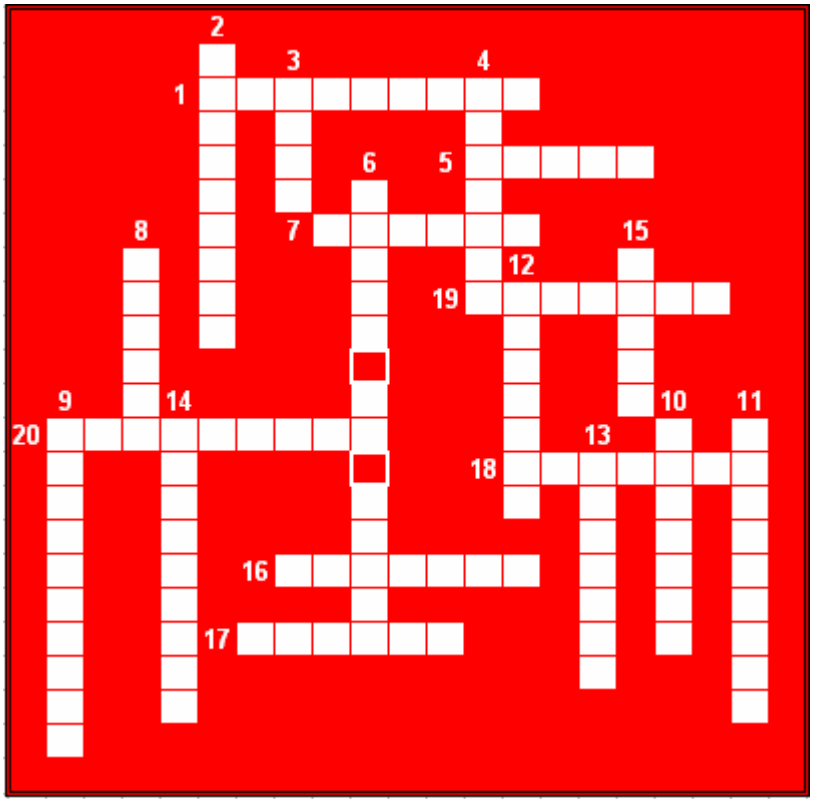
Devenez fan de la page facebook des Jardins de Labastide Saint Pierre et restez au courant de notre actualité : événements, vie des jardins, jeux-concours…
https://www.facebook.com/pages/Les-Jardins-de-Labastide-Saint-Pierre/127947010637928

Rejoignez-nous !

UN PEU DE DETENTE ….

Nous vous proposons ce trimestre un petit jeu pour la détente, toujours dans l'esprit des jardins.
Passez un bon moment !!!

1 : Cousin du chou-fleur, je suis tout vert je suis le chou…
2 : Je suis une grosse fleur dont on mange le cœur. Si quelqu'un est facilement ému on dit qu'il a un cœur d'…
3 : Je suis tout jaune et pousse sur un épi.
4 : On dit de moi que je suis bonne pour la peau et la vue.
5 : Tout petit, rouge et blanc je croque et picote quand on me croque.
6 : On peut me manger en purée, rôtie, sautée ou frite.
7 : Je suis un légume-fruit rouge.
8 : Je fais pleurer les gens mais je ne suis pas méchant.
9 : Avec moi on peut faire de la soupe et décorer la maison le 31 Octobre.
10 : Comme le chou-fleur on mange mes fleurs, je suis tout vert et viens d'Asie mineure.
11 : Si je suis blanche on fait de moi du sucre, si je suis rouge on me mange cuite et je tache.
12 : Je suis blanc en bas et vert en haut car je pousse à moitié sous la terre.
13 : J'existe en orange, jaune, vert ou rouge.



Je suis un légume fruit et on me trouve surtout dans la cuisine méditerranéenne. Je suis aussi bon cuit que cru.
14 : Toute verte et longue, on me mange avec la peau, en gratin je suis très chouette.
15 : On me trouve cuit dans le ragoût et le couscous
16 : Fin, très fin ou extra fin on en mange sans faim. Je suis vert ou blanc.
17 : Ma racine est blanche, dans l'assiette elle est râpée. Mes branches se mangent cuites ou crues et sont vertes.
18 : Je suis verte ou blanche. On dit des grands qu'ils le sont comme moi !
que tu l'es comme
19 : On dit que je suis riche en fer. Mais en plus, mes feuilles vertes sont le légume le plus riche en minéraux et vitamines.
20 : Je suis un légume fruit tout vert, ma pulpe est blanche et on me mange cru en rondelles en salade. Je suis très frais et apprécié l'été.

L'I.A.E, ACTEUR MAJEUR POUR L'EMPLOI ET L'INSERTION

Vous êtes adhérents ou sympathisants des jardins de Labastide Saint Pierre, une structure d'insertion par l'activité économique (IAE). Mais savez-vous ce qu'est l'IAE ? Par ce petit article, nous allons essayer de vous éclairer un peu sur ce sujet.

Les structures d'insertion par l'activité économique (SIAE) participent à la « ***création d'activités économiques*** » et contribuent « ***au développement des territoires*** ».

Organisations de **l'économie sociale et solidaire** (ESS), elles peuvent emprunter des formes juridiques variées et recouvrent différentes réalités. Il y a celles qui produisent directement des biens et des services (on parle d'atelier et chantier d'insertion, et d'entreprises d'insertion), et celles qui mettent leurs salariés à disposition d'utilisateurs. On parle alors d'associations intermédiaires (AI), d'entreprises de travail temporaire d'insertion (ETTI), mais également de groupements d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ).

Toutefois, ces structures ont toutes une utilité sociale, puisqu'elles ont pour objet de « *permettre à des personnes sans emploi, rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières, de bénéficier de contrats de travail en vue de faciliter leur* ***insertion professionnelle*** ».

L'insertion par l'activité économique (IAE) permet à des personnes en difficulté (chômeurs de longue durée, jeunes sans qualification, bénéficiaires des minima sociaux, etc.) de (re)prendre pied dans le monde du travail à travers un contrat à durée déterminée (CDD), complété par un accompagnement social et professionnel adapté, et le cas échéant, par une formation sur mesure.

> *« L'insertion par l'activité économique (IAE) a pour objet de permettre à des personnes sans emploi, rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières, de bénéficier de contrats de travail en vue de faciliter leur insertion professionnelle. Elle met en œuvre des modalités spécifiques d'accueil et d'accompagnement. »*
>
> (Article L5132-1 du Code du travail)

Le passage par une structure d'insertion par l'activité économique (SIAE) permet de retrouver des habitudes professionnelles, de la confiance en soi, mais également de se former à un métier, d'acquérir un savoir-faire et de résoudre les problèmes de logement, de santé, etc., qui constituent autant de freins au parcours d'insertion.

La finalité du parcours au sein d'une SIAE est **l'accès à un emploi durable**, directement ou par le biais d'une formation qualifiante, chez un employeur dit classique.

Retrouvez le prochain numéro de l'écho des jardins en avril 2014