

L'écho des Jardins

n°16 - 2^{ème} trimestre 2018



Le mot du président

Le printemps peine à montrer le bout de son nez cette année. Dure première saison aux Jardins Montalbanais ! Mais nos équipes ne se découragent pas et mettent tout en œuvre, dès l'apparition de quelques rayons de soleil, pour mettre en culture les légumes d'été.

Les salariés vous proposent dans ce numéro, une petite rétrospective sur l'arrivée à Birac des jardins et tout le travail qui a été mené sur cette dernière année pour installer notre association sur cette nouvelle exploitation.

Je leur laisse la plume, comme à mon habitude, pour cette première gazette des Jardins Montalbanais.

Julien BIAGI - Président de l'association

Appel aux dons

Comme vous le savez, nous avons déménagé la structure, et cela a engendré de nombreux coûts supplémentaires pour 2018, notamment des investissements.

Si vous souhaitez soutenir l'association dans ces nouveaux projets, vous pouvez faire un don via notre site internet.

Et n'oubliez pas que l'association peut fournir pour chaque don une attestation fiscale pour que vous puissiez déduire de vos impôts les dons effectués.

Vous trouverez plus d'information à ce sujet dans la rubrique dons de notre site internet www.lesjardinsmontalbanais.fr

Les Jardins Montalbanais

Association les jardins de las planes - 1399 chemin de Rossignol - 82000 Montauban

Tél : 06.18.27.13.19 - email : contact@lesjardinsmontalbanais.fr

Association soutenue par :



La vie des jardins

Depuis un an maintenant, une partie de l'équipe s'affaire sur notre nouveau site de Birac pour installer les jardins à Montauban. Et depuis ce début d'année 2018, toute l'équipe a pris ses quartiers aux Jardins Montalbanais.

Mais le chemin n'a pas été de tout repos. Il a fallu débroussailler, remettre en état le terrain qui n'était pas exploité depuis des dizaines d'années. Il a aussi fallu aménager le bâtiment mis à disposition par l'ANRAS pour pouvoir y créer des bureaux, une salle de repos / Formation, une cuisine et des sanitaires. Nous avons également fini de construire un bâtiment qui n'était pas acheté, et qui nous sert aujourd'hui de salle de préparation des paniers.

Jusqu'ici, tout se passait bien. Cela représente beaucoup de travail, mais notre équipe de choc, mobilisée comme jamais, a fait un travail remarquable. En fin d'été, quand les cultures se sont terminées à Labastide St Pierre, le démontage des serres a commencé. C'est là que cela a commencé à se compliquer. Le démontage n'a pas posé trop de problème, mais le remontage a été chaotique ! Il n'est d'ailleurs à ce jour pas terminé. D'abord, il y a eu la difficulté à trouver une solution pour ancrer les piquets de la serre dans le sol. La solution utilisée à l'époque à Labastide St Pierre n'a pas fonctionné ici, le sol étant plus dur car pas travaillé depuis très longtemps. Ensuite, il y a eu un premier gros coup de vent en décembre, pendant les vacances, alors que le montage était presque terminé. A notre retour de congés, la serre était tout simplement ... démontée ! Le vent s'est engouffré dans la serre qui s'est soulevée et s'est vrillée. Retour à la case départ donc.

Et depuis me direz-vous ? Et bien depuis, il pleut ! Cette pluie incessante, qui ne nous laisse pas plus de 2 jours de répit par semaine, nous empêche de terminer le montage des serres. Mais cela ne nous démotive en rien.



La motivation reste aussi au rendez-vous parce que l'équipe s'est agrandie depuis le début du printemps. Sabine, Florian, Emmanuel, Claude, Alain, Régis, Michael et Tarik ont rejoint les jardins et amènent un vent nouveau dans l'équipe. Et comme vous le savez, l'hiver est une période où nous favorisons les formations. Cette année n'a pas été une exception à la règle : formation en savoirs de base, lancement des chantiers saisonniers en maraichage, CACES, entretien des engins agricoles, certiphyto, estime de soi Les formations ont été nombreuses et chaque salarié a pu en profiter. Christian poursuit également la formation d'encadrant technique débutée en septembre l'an dernier. Il terminera sa formation en décembre, après 18 longs mois d'études.

Le printemps a du mal à arriver, ce qui n'aide pas l'équipe à travailler sur notre nouvelle exploitation. Les cultures ont pris du retard, mais les quelques jours de beau temps sont mis à profit et les légumes de printemps commencent à arriver. Bientôt un peu plus de variété dans vos paniers de légumes bio.



Qu'est-ce que le développement durable ?

Le développement durable est la notion qui définit le besoin de transition et de changement dont a besoin notre planète et ses habitants pour vivre dans un monde plus équitable, en bonne santé et en respectant l'environnement.

Pourquoi c'est si important ?

Dans les années 70, un grand nombre d'experts et de scientifiques tirent la sonnette d'alarme quant à **l'impact de l'activité des hommes sur la planète**. Depuis la révolution industrielle, notre société a connu un développement sans précédent mais sans toujours mesurer les conséquences de l'évolution de son mode de vie. A cela s'est ajoutée **l'accélération des échanges** avec le reste du monde (la mondialisation), **l'accroissement des inégalités** entre pays riches et pays pauvres et les **prévisions de croissance démographiques** qui visent 9 milliards d'habitants sur la planète d'ici 2050.

Comment assurer demain un accès à l'alimentation et à l'eau potable, à la santé et à l'éducation pour tous ? Comment assurer la protection de la biodiversité et lutter contre le changement climatique ? Il est urgent de trouver **un nouveau modèle** pour que les générations de demain puissent continuer à vivre mieux sur une seule planète en bonne santé.

Le Développement Durable est une des solutions pour répondre à toutes ces problématiques.

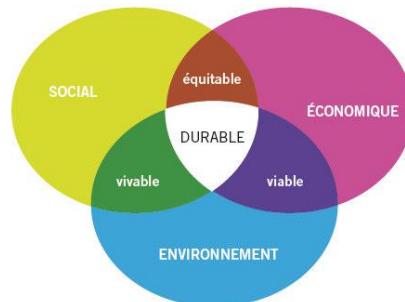
Les 3 piliers du développement durable

-Efficacité économique, il s'agit d'assurer une gestion saine et durable, sans préjudice pour l'environnement et pour l'homme.

-Équité sociale, il s'agit de satisfaire les besoins essentiels de l'humanité en logement, alimentation, santé et éducation, en réduisant les inégalités entre les individus, dans le respect de leurs cultures.

-Qualité environnementale, il s'agit de préserver les ressources naturelles à long terme, en maintenant les grands équilibres écologiques et en limitant des impacts environnementaux.

On représente ces 3 piliers, par ce schéma : trois cercles entremêlés avec en leur centre, le «durable».



Les quatre principes fondamentaux

-**Solidarité** entre les pays, entre les peuples, entre les générations, et entre les membres d'une société : partager les ressources de la Terre avec nos voisins en laissant à nos enfants. Par exemple : économiser les matières premières pour que le plus grand nombre en profite.

-**Précaution** dans les décisions afin de ne pas causer de catastrophes quand on sait qu'il existe des risques pour la santé ou l'environnement. Par exemple : limiter les émissions de CO₂ pour freiner le changement climatique.

-**Participation** de chacun, quelle que soit sa profession ou son statut social, afin d'assurer la réussite de projets durables. Par exemple : mettre en place des conseils d'enfants et de jeunes.

-**Responsabilité** de chacun, citoyen, industriel ou agriculteur. Pour que celui qui abîme, dégrade et pollue, répare. Par exemple : faire payer une taxe aux industries qui polluent beaucoup.

Tout le monde est concerné : chaque individu jusqu'à l'État et les organisations internationales.

A l'honneur ce trimestre : les fèves



La fève doit être débarrassée de sa robe. On appelle ce geste dérober.

Les fèves étaient déjà connues des hommes du néolithique. On a trouvé des graines de fèves sur les emplacements de la ville de Troie.

A travers l'histoire, la fève a souvent eu une très mauvaise réputation due essentiellement à sa forme mais pas seulement ! Les égyptiens n'en supportaient pas la vue parce qu'ils y voyaient le lieu de transmutation des âmes. En Grèce, Pythagore en fait une vraie phobie. Les romains qui ne l'apprécient guère voient dans les fleurs de fèves des taches noires qui leur semblent un mauvais présage. Quant aux gens d'Eglise... ils prêtaient à la fève des vertus aphrodisiaques forcément incompatibles avec la vie monastique.

La fève est cependant consommée dans le bassin méditerranéen depuis l'Antiquité mais c'est surtout au Moyen-Age et à la Renaissance que la fève trouve vraiment sa place dans l'alimentation humaine. Elle paraît avoir été un des principaux légumes du paysan français avec les choux, les raves, poireaux et oignons. N'oublions pas qu'avant la découverte de l'Amérique et des haricots mexicains, le cassoulet était confectionné avec des fèves.

La fève fraîche est riche en glucides, en protéides et en fibres. C'est la plus nourrissante des légumineuses. Avec 62 kcalories aux 100 g son apport énergétique se situe entre les légumes verts et les pommes de terre. Lorsqu'elle est sèche son apport calorique grimpe considérablement avec 364 kcalories aux 100 g. Elle possède également une bonne teneur en minéraux (potassium et calcium) ainsi qu'un taux appréciable de vitamines C, de vitamines du groupe B et de vitamine E.

Crème de fèves

250g de fèves 2 feuilles de sauge
1 oignon 25g de beurre
5 cl de crème fraîche liquide

Epluchez et émincez l'oignon, puis faites-le revenir 5 min dans une poêle à feu vif, avec 1 peu de beurre; salez et poivrez.

Chauffez une grande casserole d'eau avec 2 cuillères à soupe de sel fin. A ébullition, plongez les fèves et faites-les cuire 8 min; égouttez-les.

Versez les fèves dans la poêle, ajoutez 15 g de beurre, la crème fraîche et la sauge.

Salez, poivrez, laissez réchauffer 2 min puis servez!



Carbonara de fèves

450 g de fèves fraîches épluchées
150 g de poitrine fumée 1 cuillère d'huile d'olive
2 carrés frais 1/2 verre de vin blanc
1 jaune d'oeuf 1 branche de thym frais
Poivre, Sel

Plonger les fèves surgelées dans une casserole d'eau bouillante salée.

Quand l'eau revient à ébullition, compter 1 min, puis égoutter les fèves, et les plonger dans un bain d'eau glacée. Faire revenir les lardons dans l'huile. Quand ils sont blonds, ajouter les fèves et le thym. Laisser cuire 5 min.

Ajouter les Carrés Frais et le vin blanc, puis laisser cuire à nouveau 5 min, en remuant pour faire une sauce onctueuse.

Saler et poivrer.

Ajouter le jaune d'oeuf hors du feu, puis bien mélanger. Servir aussitôt.

LES NOUVELLES DES JARDINS

Des abeilles aux jardins

Melvita Melvita a répondu favorablement à notre candidature pour l'appel à projet annuel, et nous avons obtenu une subvention pour l'installation de ruches aux jardins.

Très prochainement, l'équipe sera formée à l'apiculture et nous accueillerons nos premiers essaims. En plus de participer à la protection des abeilles, nous favoriserons la pollinisation de nos cultures. Nous vous tiendrons informés sur cette nouvelle activité dans un prochain numéro de l'écho des jardins.

Assemblée générale

Comme tous les ans, notre assemblée générale se tiendra dans les locaux de l'association, au 1399 chemin de rossignol à Montauban

Cette année, nous vous donnons rendez-vous le 05/06/2018 à 20h00.

A l'ordre du jour :

Rapports moral, d'activité et financier
Election des administrateurs
Vote de la cotisation annuelle
Questions diverses

Nous terminerons sur une note festive avec un verre de l'amitié.

Nous vous attendons nombreux !
(cette publication vaut convocation)

Cotisation annuelle

La cotisation annuelle 2018 est maintenue à 20€. Elle est à régler avec les paniers de légumes bio dès que possible et valable jusqu'au 31/12/2018.

En adhérant, vous soutenez l'association dans son action de réinsertion socioprofessionnelle et permettez l'embauche de nos équipes de salariés en parcours d'insertion sur notre activité de maraichage biologique.

Facebook : Rejoignez-nous !

Faites connaître les jardins de Labastide Saint Pierre via les réseaux sociaux, restez en contact avec les jardins, découvrez nos actualités en direct

Devenez fan de la page facebook des Jardins Montalbanais et restez au courant de notre actualité : événements, vie des jardins, échangez entre adhérents ...

<https://www.facebook.com/lesjardinsmtb/>

Un site internet sera prochainement mis en ligne où vous pourrez retrouver toutes les informations concernant l'association, les recettes

Rejoignez-nous !

Devenez fan
facebook

La semaine du développement durable

N'oubliez pas, comme chaque année en juin, la semaine du développement durable. Cette année, les jardins n'ont pas prévu d'action particulière, car le travail sur le nouveau site est encore important, mais vous pourrez trouver plusieurs actions dans la région sur le site de la semaine du développement durable.

Un nouveau point de dépôt pour nos paniers

La boucherie Saint Michel a pignon sur rue dans le quartier du même nom à Montauban. De bons produits, un patron toujours pleins de conseils culinaires et passionné par son métier.

C'est tout naturellement qu'il a proposé à l'association de devenir point de dépôt pour nos paniers de légumes bio.

Les légumes de nos jardins accompagneront à merveille toutes les viandes à l'étal de cette boucherie de quartier.

Retrouvez vos paniers de légumes bio dans ce nouveau point de dépôt le mardi à partir de la fin de matinée et profitez-en pour goûter les bonnes pièces du boucher.

Boucherie Saint Michel à Montauban, 75 avenue Charles de Gaulle, ouverte du mardi au samedi.

Retrouvez le prochain numéro de l'écho des jardins en septembre 2018.