

L'écho des Jardins

n°16 - 1^{er} trimestre 2017



Le mot du président

En ce début d'année, je m'associe à toute l'équipe des jardins de Labastide St Pierre pour vous souhaiter une agréable et heureuse année 2017. Je vous souhaite bonheur, santé, travail, et tout ce dont vous avez envie en cette nouvelle année.

Comme chaque trimestre, les salariés des jardins vont vous donner des nouvelles de notre association, de leur activité, et c'est avec grand plaisir que je leur laisse la plume.

Julien BIAGI - Président de l'association



Le Président,
Le Conseil d'Administration
et l'ensemble du personnel des jardins de Labastide St Pierre
vous présentent leurs meilleurs voeux
pour cette nouvelle année.
Qu'elle vous apporte tout ce que vous souhaitez à vous et vos proches.



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 :



La vie des jardins



La fin d'année est une période habituellement plutôt calme aux jardins. Mais cette année, cela n'a pas été le cas ! Que de changements à la fois dans l'équipe et dans le travail !

Nous avons dit au revoir à plusieurs d'entre nous, et notamment à nos encadrants ! Léopold et Marie sont partis sur d'autres projets, qui malheureusement pour nous se sont concrétisés pour eux en même temps. Ils sont donc partis tous les deux à quelques semaines d'intervalle. Nous leur souhaitons bonne chance dans leur nouvelle vie professionnelle. Coté jardinier, des départs aussi ont eu lieu. Guy nous a quitté au bout de 2 années aux jardins, arrivant en fin de parcours. Chantal, quant à elle, a rendu définitivement sa tenue de travail. Elle va maintenant profiter de sa retraite.

Brandon aussi est parti, il a rejoint sa famille dans l'Herault.

Qui dit départs, dit arrivées ! Nous avons donc accueilli de nouveaux jardiniers, Asmahan et Marion sont venues compléter l'équipe des salariés en parcours. Mais nous avons surtout accueillis nos nouveaux encadrants. Bernard et Baptiste ont pris les rênes de l'exploitation en cette fin d'année et ont amené beaucoup de dynamisme dans l'équipe. D'ailleurs, pour nos adhérents des premiers jours, l'un de ces prénoms vous dira quelque chose. Baptiste était déjà passé dans notre équipe, à l'époque il envisageait une formation pour s'installer dans l'horticulture. Après nous avoir quitté pour terminer sa formation, il a entrepris une installation à son compte, mais comme cela prend beaucoup de temps pour démarrer une activité et en vivre, il travaille donc à temps partiel aux jardins sur l'encadrement. Nous sommes ravis de le retrouver parmi nous.



Comme chaque année, l'hiver est le moment propice aux réparations, entretien, améliorations et formations. Cet hiver encore, les salariés ont mis à profit cette période creuse pour réparer le matériel endommagé dans l'année, faire l'entretien du matériel, sous l'œil attentif de notre formateur du CFPPA de Ondes qui en a profité pour allier théorie et pratique, pour construire de nouveaux abris pour le matériel, mais aussi un poulailler ! Bientôt de nouveaux habitants aux jardins ...



Coté insertion et formation, les salariés ne sont pas restés inactifs. Plusieurs départs en immersion ont eu lieu en cette fin d'année. Christian a été en stage chez un paysagiste. Il a validé son projet professionnel et en est reparti avec des pistes de formations qualifiantes. Loic a fait un stage dans une brasserie avec qui il envisage de travailler quand il se sera installé en tant que producteur de houblon bio. Patrick a renoué avec son premier métier de mécanicien, et a fait un stage chez un poseur de pare-brise pour tenter de trouver une reconversion dans un domaine qu'il aime. Tous les salariés ont été formés au SST, des formations en agriculture ont été animées également, et certains de nos salariés ont suivi des cours de remise à niveau en français et mathématiques. Très prisé, ce cours se poursuivra en 2017. Quand on sait que nos salariés ne voulaient pas en entendre parler à leur arrivée aux jardins et que

maintenant ils en redemandent ! Merci à Cécile, formatrice, qui a su les réconcilier avec « l'école » en alliant apprentissages et intérêts au quotidien.

L'hiver se prolonge au lauzard, les salariés vont poursuivre leurs stages et formations, tout en préparant la nouvelle saison qui se profile.

Le recyclage des palettes

Initialement dédiée au transport des marchandises, la palette en bois se retrouve de plus en plus dans nos intérieurs. Le **upcycling**, ou comment transformer les déchets en produits de meilleure qualité, est un geste éco-responsable de plus en plus en vogue.

Aux jardins de Labastide St Pierre, nous nous sommes intéressés au **recyclage des palettes en bois**, palettes que nous trouvons à notre disposition chez nos partenaires points de dépôts qui souvent ne savent pas quoi en faire et n'arrivent pas à s'en délester facilement.

Coté pratique, les palettes peuvent servir à faire un bardage par exemple, pour fabriquer un abri de jardin, fabriquer des étagères Nous avons par exemple créé un nouvel abri pour nos véhicules, créé des étagères pour le stockage des courges.

Coté déco, les idées ne manquent pas, et sur la toile, pleins de décorateurs en herbe postent leurs créations et chacun peut s'en inspirer. Aux jardins, nous envisageons la création de meubles extérieurs comme des petits salons de jardin, pour que nos salariés en profitent lors des temps de pause à la belle saison.

Alors, à vos projets ! Avec une palette, vous récupérez **13 ml de bois** et avec un peu d'huile de coude, vos créations prendront place dans votre intérieur ou votre extérieur.

Voici quelques idées en images qui nous ont inspirées :



A l'honneur ce trimestre : l'oignon

L'oignon est un aromate universel, consommé dans toutes les régions du monde. Il en existe plusieurs variétés, dont certaines sont particulièrement riches en antioxydants. L'oignon fait partie de la grande famille des alliacés et, tout comme l'ail, on lui attribue certaines propriétés bénéfiques pour la santé.



Plusieurs études ont démontré qu'une consommation élevée d'oignons diminuait le risque de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres maladies chroniques.

Vous pleurez quand vous cuisinez l'oignon? Séchez ces larmes...

La molécule responsable des propriétés lacrymales de l'oignon — du nom de thiopropanethial S-oxyde — est libérée lorsqu'on défait le bulbe. Elle est très soluble dans l'eau. Ce qui veut dire qu'elle peut être éliminée lorsque l'oignon pelé est rincé sous l'eau ou s'il est préalablement refroidi.

Confit d'oignons

500 g d'oignons
1 cuillère à café de sucre en poudre
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
huile d'olive

Eplucher les oignons et les émincer.

Faire chauffer une poêle avec 4 bonnes cuillères d'huile d'olive, puis y mettre les oignons.

Les faire revenir à feu vif en veillant à ce qu'ils n'accrochent pas.

Quand ils sont transparents, déglacer avec le vinaigre balsamique.

Baissez le feu, puis ajoutez une cuillère à café de sucre et laissez mijoter encore 15 min.

Soupe à l'oignon gratinée

12 oignons moyens
45 g de beurre
2 gousses d'ail
15 g de farine
1.5 l de bouillon
1 feuille de laurier
poivre et sel
6 tranches de pain
60 g de fromage râpé

Préchauffer le gril du four.

Hacher les oignons et les faire fondre dans le beurre durant 15 minutes.

Saupoudrer ensuite de farine et ajouter l'ail. Lorsque la farine a pris de la couleur, verser le bouillon chaud, ajouter le laurier et laisser cuire 15 minutes.

Rectifier l'assaisonnement.

Répartir le fromage sur les tranches de pain et les faire gratiner au four.

Déposer sur la soupe et servir bien chaud.



LES NOUVELLES DES JARDINS

Paiement en ligne

Comme vous avez pu le constater, la page de paiement en ligne a changé. La raison est simple : morning, notre précédent fournisseur, a cessé de fournir ses services.

Nous travaillons désormais avec Payplug. Même principe pour vous, adhérents, seule la présentation de la page change un peu. Nous vous rappelons, pour ceux qui ne l'utilisent pas encore, que vous pouvez payer vos paniers de légumes bio via notre site internet, sur l'espace adhérents, par carte bancaire sur le site payplug qui est sécurisé.

Travaux

Nous envisageons quelques travaux à l'association. Si certains d'entre vous ont des matériaux, du mobilier... tout ce qui peut servir, nous sommes preneurs.

Pour ceux qui travaillent dans des entreprises du bâtiment ou des commerces, nous pouvons récupérer tout ce qui est anciennes installations chez les clients, chutes de matériaux ...

N'oubliez pas que l'association peut délivrer des reçus fiscaux pour les particuliers ou les entreprises qui font des dons, même en matériel. Une façon de nous aider et de diminuer ses impôts.

Jeux : Gagnez 2 semaines de paniers de légumes bio

Gilles a photographié un petit panel de courges que nous cultivons aux jardins. Qui sera capable de trouver le nom de chacune des courges présentes sur la photo et en estimer le poids total. Petit indice : la plus petite courge de la photo pèse 230g.

Pour participer et gagner vos 2 paniers de légumes bio, rendez-vous sur notre page facebook : <https://www.facebook.com/lesjardinslp>. Likez la publication, partagez-la et mettez votre réponse en commentaire. Tirage au sort le 31 janvier prochain.



Nouveaux projets

Nous vous en parlions depuis longtemps, c'est presque chose faite ! Les poules pondeuses vont arriver aux jardins. Le poulailler est prêt, il ne nous manque plus que ... les poules !

Avec l'épidémie de grippe aviaire actuelle, nous avons reporté de quelques semaines l'achat des poules, histoire d'éviter de faire entrer le virus dans nos murs.

Ceux qui sont intéressés par l'achat d'œufs bio peuvent d'ores et déjà le faire savoir à Gilles, par email à communication.lesjardinslp@hotmail.fr

Nous allons démarrer avec seulement quelques poules, il n'y en aura donc pas pour tout le monde !

Cotisation annuelle

Comme chaque année, il est temps de payer la cotisation annuelle aux jardins de las planes. Pour les personnes qui ont adhéré après le 1^{er} septembre 2016, votre cotisation est valable jusqu'au 31/12/2017. Pour les autres, la cotisation de 20€ sera à régler avant le 28 février avec le paiement de vos paniers de légumes.

Pour les personnes qui payent par prélèvement automatique, la cotisation sera prélevée début février en plus du montant des paniers.

Un partenariat avec les adhérents

Soucieux d'améliorer notre offre auprès de nos adhérents, et de vous offrir un service adapté à vos besoins, nous avons eu l'idée de créer un partenariat avec un petit nombre d'adhérents qui seraient des « adhérents-témoins ».

Le principe est simple : vous recevez comme à votre habitude votre panier de légumes bio, et chaque mois vous nous faites un retour sur les paniers reçus. Les thèmes proposés seront la qualité des légumes, la quantité des légumes, la variété des légumes, la livraison, les échanges avec nos services ... Et bien d'autres thèmes que vous pourrez aussi nous suggérer.

L'idée de cet échange est vraiment d'avoir le ressenti de nos adhérents et de nous adapter en fonction des retours que nous avons et d'adapter notre production à vous tous, adhérents.

Ceux qui souhaitent participer peuvent prendre contact par email à communication.lesjardinslsp@hotmail.fr

Nous solliciterons quelques-uns de nos adhérents également qui ont toujours été de bons conseils par le passé et qui pourront aussi, s'ils le souhaitent, participer à notre petit panel « d'adhérents-témoins ».

Retrouvez le prochain numéro de l'écho des jardins en avril 2017.