

L'écho des Jardins

n°10 - 3^{ème} trimestre 2015



Le mot du président

Nous arrivons à la période préférée des adhérents. La saison où les légumes poussent dans tous les coins du jardin, et où on les retrouve en grande diversité dans nos paniers.

Tout au long de ce printemps, toute l'équipe des salariés s'est affairée pour mettre en culture l'ensemble des légumes que vous retrouverez cet été dans vos cabas : courgettes, aubergines, salades, poivrons, tomates, radis, melons, et quelques nouveautés cette année que vous aurez plaisir à découvrir !

Je vous souhaite à tous de très bonnes vacances estivales et vous donne rendez-vous à la rentrée.

Julien BIAGI - Président de l'association

Une Assemblée Générale chaleureuse

Comme chaque année, a eu lieu aux jardins l'assemblée générale de l'association. Le moment pour nous de vous présenter le bilan de l'année passée et de renouveler le conseil d'administration. A son issue, le bureau de l'association a été élu et renouvelé. En effet, certaines personnes restent actives et présentes dans le conseil d'administration, mais par manque de temps, préfèrent laisser leur place au sein du bureau, toujours plus actif d'année en année.

Cette assemblée générale s'est clôturée, comme à son habitude, autour d'un verre de l'amitié, moment chaleureux qui permet aux adhérents et salariés de se rencontrer et passer un bon moment ensemble.



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

Le printemps est arrivé.... Et le travail au champ aussi !!!

Dès le début du mois d'avril, on ne s'ennuie plus du tout aux jardins de Labastide Saint Pierre. Les beaux jours arrivent, les travaux de plein champ également ! Les nouveaux venus n'ont eu qu'un mois pour s'acclimater à leur nouvel emploi avant d'entamer sur les chapeaux de roue une nouvelle saison maraîchère.



Les nouveaux arrivés, parlons-en justement. Louis, Laurent, Arnaud, Valentin, Abdel, Christel et Davy nous ont rejoints et se sont vite mis aux semis, binage et autres activités de ce début de saison.

Les salariés ont aussi poursuivi pendant ce début de printemps quelques formations et stages. Ainsi, une grande partie des salariés ont suivi la formation SST pour devenir sauveteurs secouristes du travail. Une autre partie a profité d'une session de CACES 8 et 4 au CFPPA d'Ondes pour obtenir cette certification. Enfin, Jean-Marc et Martial sont partis en période d'immersion dans des entreprises dans le cadre de leur projet.

Ce début de printemps a été un peu difficile malgré tout. Avec le départ de Raphael et l'arrivée de Leopold comme chef de culture pour lui succéder, il lui a fallu un peu de temps pour prendre ses marques et poursuivre le travail accompli par Raphael. Cela s'est ressenti dans les paniers dont la composition n'était pas toujours à la hauteur. Nous nous excusons pour ces désagréments et en profitons pour vous informer que les paniers de la fin du printemps ont été plus généreux avec une valeur réelle très souvent supérieure à la valeur marchande de votre panier pour compenser un peu le manque de variété des débuts.



L'été arrive avec ses légumes plus variés et évoquant le soleil. En espérant que vos papilles sauront apprécier toutes ces saveurs estivales comme chaque année, sont très attendues.

Etre chef de culture encadrant en chantier d'insertion

Suite à l'arrivée de Léopold sur notre structure, nous avons eu l'idée de mettre en lumière le travail d'un encadrant sur un chantier d'insertion. C'est avec grand plaisir que Léopold s'est prêté au jeu du question-réponse avec ses salariés...

Léopold, tu es arrivé sur la structure en tant que chef de culture encadrant technique, qu'est ce qui t'a poussé à venir travailler avec nous ?

Je suis issu de la campagne et la relation avec la terre m'a toujours plu. Après quelques études dans ce domaine, j'ai eu la chance de travailler dans des branches agricoles différentes, celle du maraichage m'a le plus attiré. J'ai aimé retrouver ce côté relationnel avec le consommateur, ce que l'on ne retrouve pas forcément dans l'élevage par exemple. Le plus a été que cet emploi soit dans un chantier d'insertion. C'est pourquoi ce travail compte beaucoup pour moi, il allie ces deux facettes en un seul emploi.

Qu'est ce qui est différent pour toi par rapport à tes précédentes expériences en tant que maraicher ?

Je me retrouve à mettre en œuvre ce que j'ai appris auparavant. Prendre des décisions et réfléchir par moi-même aux cultures à entreprendre est un challenge permanent. C'est une sensation que je n'avais jamais connue et dont je pense ne pas me lasser de sitôt.

Travailler avec des personnes qui ne sont pas issues du milieu du maraichage, n'est-ce pas trop difficile ?

Il faut avoir l'envie de partager son savoir et c'est quelque chose qui me plait bien. On ne devient forgeron que lorsque l'on forge, c'est exactement pareil pour le maraichage et cela fait partie de mon engagement à apprendre ces quelques facettes du métier.

Tu viens d'arriver, à ce jour, tu poursuis le travail de Raphael, comment vois-tu ton travail par la suite ?

Effectivement pour le reste de la saison, je suis le plan de culture de Raphael. Par la suite, je compte amener mes touches personnelles, à savoir réussir un bon équilibre de culture dans la rotation hiver/été. Ce qui est le plus important à mes yeux, est aussi de mettre en avant des légumes oubliés auxquels on ne pense pas forcément et qui je pense ont largement leur place dans les assiettes de nos adhérents.

A l'honneur ce trimestre : le fenouil

Le fenouil est une plante bisannuelle ou vivace à racine fusiforme allongée, de la grosseur d'un doigt, ronde et blanchâtre. La tige cylindrique peut atteindre 2 mètres. Quelquefois légèrement aplatie, elle est un peu striée, d'un vert gai.

Couramment et par abus de langage nous parlons de « bulbe » lorsque nous parlons de fenouil. Or, le fenouil n'est pas réellement un bulbe mais un légume à feuilles. Ce que nous nommons « bulbe » est en fait la base (charnue) des feuilles de ce légume qui sont imbriquées les unes dans les autres.

Tout est bon dans le fenouil, ou presque. Nous consommons son « bulbe » (cru ou cuit) ainsi que ses tiges, ses feuilles et ses graines (condiments).

Les fenouils poussent au printemps et en été mais on les récolte de novembre à juin lorsque les fleurs sont montées en graines



SES ATOUTS : Le fenouil est un légume qui renferme plus de protéines que la moyenne des légumes. Sa teneur en fibre et en vitamines est élevée

SON ARÔME : Le fenouil a un goût anisé dû à l'huile essentielle d'anéthol qu'il contient.

BIEN CONSERVER : Le « bulbe » du fenouil se conserve plusieurs jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Toutefois, isolez-le des autres légumes (bac différents, boîte hermétique) car son odeur très prononcée se répand très rapidement dans le frigo.

Ses tiges et graines se font sécher très aisément. Elles sont ensuite utilisées pour assaisonner, entre autres, le poisson.

Le fenouil est un légume riche en éléments nutritionnels essentiels et nécessaires pour un bon équilibre. C'est aussi un légume peu calorique recommandé pour les régimes



Risotto de fenouil

250 g de riz rond	1 oignon	100g de parmesan
3/4 L de bouillon	1 fenouil	80g de beurre
4 branches de persil		sel et poivre

Couper le fenouil en très fines lamelles ou en dés. Faire fondre 50 g de beurre dans une cocotte, y faire blondir l'oignon finement haché. Ajouter le fenouil et faire revenir jusqu'à ce que le mélange soit cuit (à feu doux et couvert).

Jeter le riz en pluie et faire revenir jusqu'à ce que le riz soit translucide. Saler, poivrer, mouiller avec le bouillon chaud. Cuire 20 mn (le riz doit être 'al dente').

Au moment de servir, incorporer le reste de beurre en petites noisettes et le fromage râpé. Parsemer de persil haché si vous le désirez.

Poulet au fenouil

bulbes de fenouil	oignon	ail
huile d'olive		
bouillon de légumes en poudre.		

Couper le poulet en morceaux, trancher finement le fenouil (de préférence à la mandoline).

Hacher l'oignon et l'ail.

Dorer les morceaux de poulet dans un peu d'huile d'olive, ajouter l'ail et l'oignon, colorer. Ajouter, le fenouil, assaisonner de bouillon de légumes en poudre, bien mélanger.

Cuire une heure à feu doux, servir accompagné de pommes de terre en robe des champs

LES NOUVELLES DES JARDINS

Les jardins cherchent toujours un terrain d'accueil ...

Pour ne pas changer, comme dans chaque écho des jardins depuis quelques temps, nous vous rappelons que nous cherchons toujours un terrain d'accueil dans le cadre de notre déménagement de la structure.

L'association a besoin d'un terrain de **5 hectares** minimum, irrigable, et propice à la culture maraichère.

Si vous connaissez un terrain qui pourrait correspondre, n'hésitez pas à nous faire part de l'information à lesjardinslsp@hotmail.fr ou par téléphone au 06.18.27.13.19

Les jardins du coeur

Les jardins de Labastide Saint Pierre restent soucieux de ne pas gaspiller leur production. Ce printemps, nous avons eu une surproduction de salades, due à des erreurs de semis (et oui, on forme les salariés, mais ça ne les empêche pas de faire parfois des erreurs !). C'est tout naturellement que nous avons pensé aux restos du cœur et que nous leur avons donné un millier de salades pour leurs bénéficiaires.

Un partenariat qui va se prolonger puisque nous les contacterons à chaque surproduction des jardins. Aux jardins, on cultive la solidarité !

Site internet

Au fil des jours, le site internet va s'enrichir de nouveaux produits. N'hésitez pas à commander en ligne pour compléter vos paniers ou pour des achats ponctuels :

www.monpanierbio.org

Retrouvez également les actualités des jardins sur la page d'accueil du site et toujours sur notre page facebook ou notre compte twitter

Enquête de satisfaction

Malgré plusieurs relances, vous avez été peu nombreux à répondre à notre enquête de satisfaction.

Cependant, nous avons pris en compte vos réponses et vos remarques. Nous en tirons des informations pour améliorer la qualité des paniers et la variété des légumes.

Merci à ceux qui ont répondu pour leur participation.

Départs en congés

Comme chaque année, vous serez nombreux à partir en vacances pendant les mois d'été. Pensez à suspendre vos livraisons de paniers.

Vous pouvez le faire par téléphone au 06.18.27.13.19 (appel ou sms), mais aussi par email à communication.lesjardinslsp@hotmail.fr

Vos points de dépôts ferment parfois leurs portes pendant la période estivale. Nous vous proposerons également un changement de site de manière ponctuelle afin que vous puissiez profiter de vos paniers malgré tout.

Bonnes vacances !!!!!

Parrainage

Pour la rentrée scolaire, de bonnes résolutions, on mange bio et solidaire !

Pour toute nouvelle adhésion, un panier offert au parrain et au filleul.

Comment faire ? Il suffit d'inscrire le nom de votre parrain sur votre bon d'adhésion ou de nous contacter si vous souhaitez adhérer en ligne.

La sécurité au travail

En ce début d'année, nous avons mis l'accent sur la sécurité au travail. Vous avez pu le voir dans ce numéro et le précédent, les salariés ont participé à des formations dans ce domaine : SST, gestes et postures La mise en place de l'instance de sécurité et de conditions de travail (ISCT) n'est certainement pas étrangère à cet engouement qu'ont eu les salariés à s'inscrire sur ces formations.



C'est tout naturellement que Mr Eric Anfosso, administrateur de l'association, a fait une intervention sur les risques liés aux incendies. Chef d'une entreprise de sécurité incendie, il est venu comme chaque année vérifier notre installation et en a profité pour former nos salariés à l'utilisation d'un extincteur et leur a donné des conseils pour limiter les risques dans ce domaine.

Si vous avez besoin de ses services (installation et maintenance d'extincteurs, détecteurs de fumée, BAES, RIA, trappes de désenfumages ...) n'hésitez pas à le contacter. Les adhérents de l'association des jardins pourront bénéficier de tarifs préférentiels.



Tél : 06.17.80.11.13

Retrouvez le prochain numéro de l'écho des jardins en octobre 2015