

L'écho des Jardins

n°14 - 3^{ème} trimestre 2016



Le mot du président

Comme à notre habitude, nous vous proposons notre gazette et ce trimestre, nous avons décidé de mettre à l'honneur le développement durable. Les jardins ont participé cette année encore à la semaine du développement durable en proposant des visites des jardins pour faire découvrir notre action, mais aussi à une journée sur le thème du développement durable avec notre partenaire Vinci Autoroutes.

Je vous souhaite une bonne lecture, un bon été, et de bonnes vacances pour ceux qui auront la chance de partir un peu.

Julien BIAGI - Président de l'association

La semaine du développement durable



Chaque année, fin mai, se déroule la semaine du développement durable. Une façon de faire connaître les actions locales et de promouvoir le développement durable auprès du grand public.

Dans le cadre de la semaine du développement durable, les jardins ont organisé plusieurs manifestations :

- ☞ une visite des jardins,
- ☞ la projection-débat du film « le potager de mon grand-père »
- ☞ et une journée avec Vinci Autoroutes dont vous trouverez les détails à la fin de

cette gazette dans notre rubrique partenaires.

Nous allons développer ce thème qui nous est cher dans ce numéro de l'écho des jardins. Vous découvrirez ainsi ce qu'est le développement durable, et comment chacun peut très facilement y participer au quotidien.

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

Encore un trimestre bien rempli pour notre équipe de jardiniers en herbe. Le printemps a été doux et la saison a rapidement battu son plein. Les séances de formation, les stages, ont laissé place aux semis, plantations ... et désherbage ! Il pleut, il fait chaud, l'herbe pousse au grand désespoir des jardiniers qui passent un temps énorme à lutter contre les mauvaises herbes.



Peu à peu, les jardins se sont transformés, laissant paraître sur les planches de terre préparées à l'automne les premiers légumes qui ont été repiqués. C'est toujours une joie pour l'équipe de voir enfin le fruit de leur travail sortir de terre et se développer pendant plusieurs semaines avant de donner les premiers légumes de printemps. Malgré des conditions climatiques un peu défavorables sur quelques semaines, notre

production de légumes de printemps (fèves, pois en tout genre, céleri, betteraves, pommes de terre nouvelle ...) a été très correcte cette année.



Les légumes d'été ont été mis en terre, les uns après les autres, courgettes, aubergines, poivrons, tomates, melons, pastèques, blettes, salades, concombres, haricots ... Planter tous ces légumes a mis du baume au cœur les jours pluvieux, en pensant au soleil qui allait bientôt arriver ! Et puis les légumes d'hiver sont prêts aussi. Les courges ont été mises en terre, les semis sont prêts, les carottes ont été semées, les pommes de terre, les oignons, les échalotes, poussent peu à peu.



Et comme chaque trimestre, il y a eu des départs et des arrivées dans l'équipe. Salvatore, Abdel, Camille et Philippe nous ont quitté pour de nouvelles aventures. Ils ont été remplacés par Samantha, Christian, Loic, Marek et Neculai. Une nouvelle équipe de choc qui a su rapidement se retrousser les manches et suivre le rythme endiablé des plantations à leur arrivée.

Ce trimestre a aussi eu son lot de stages et de formations, même si leur rythme s'essoufflera un peu pendant la campagne d'été. Ainsi, Dao a été en stage chez un maraicher près de chez elle. Son parcours aux jardins lui a permis de découvrir ce métier vers lequel elle se dirige pour la suite. Guy a été faire un stage dans une maison de retraite dans l'espoir d'y obtenir un poste prochainement. Les salariés ont aussi pu bénéficier d'une formation SST, de formations sur le maraichage en interne, mais surtout, ils commencent à préparer leur plan de formation et stage pour l'automne et l'hiver prochain.



Qu'est-ce que le développement durable ?

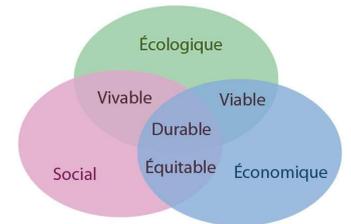
Le développement durable est une forme de développement économique ayant pour objectif principal de concilier le progrès économique et social avec la préservation de l'environnement, ce dernier étant considéré comme un patrimoine devant être transmis aux générations futures.

La Commission Mondiale pour l'Environnement et le Développement de l'ONU en a donné en 1987 la définition suivante :

"Le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la possibilité, pour les générations à venir, de pouvoir répondre à leurs propres besoins."

Le développement durable est censé pouvoir combiner plusieurs exigences :

- ☞ satisfaction des besoins essentiels des générations actuelles et futures, en rapport avec les contraintes démographiques (eau, nourriture, éducation, santé, emploi),
- ☞ amélioration de la qualité de vie (services sociaux, logement, culture...),
- ☞ respect des droits et des libertés de la personne,
- ☞ renforcement de nouvelles formes d'énergies renouvelables (éolienne, solaire, géothermique),
- ☞ etc...



En matière d'agriculture par exemple, le développement durable signifie une gestion économiquement rentable, sans qu'il soit porté atteinte à l'environnement et sans réduire les ressources naturelles pour les générations futures. Cela doit se traduire par une production plus saine, moins polluante, respectant les exigences sanitaires environnementales et prenant en compte l'avenir des agriculteurs. L'agriculture biologique va dans le sens d'une agriculture durable.



Les jardins sont un bon exemple de développement durable. Nous produisons en suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique pour respecter l'environnement, la santé des consommateurs, nos adhérents consomment en local, ce qui limite l'empreinte carbone sur tout ce qui est livraison de nos légumes, et nous créons de l'emploi, notamment en employant des personnes en difficulté qui n'auraient pas rebondi sans une structure telle que la nôtre.

Comme nous le disons souvent, nos paniers bio sont aussi des paniers solidaires !

Vous pouvez également participer au développement durable chaque jour, en faisant attention à certaines choses, et notamment, en consommant local, en économisant l'eau, l'électricité, en recyclant vos déchets, en limitant au maximum pour vos jardins l'utilisation de produits chimiques

A l'honneur ce trimestre : les aubergines

L'aubergine est une plante potagère annuelle de la famille des Solanacées, cultivée pour son fruit consommé comme légume. Elle est une dérivée d'une espèce sauvage, *Solanum incanum*, vivant en Afrique du Nord et Moyen-Orient.

La culture de l'aubergine nécessite de la chaleur (la croissance s'arrête en dessous de 12 °C) et de l'eau. La plantation se fait par repiquage de jeunes plants de 6 à 7 semaines. Dans le sol, l'Aubergine, comme la plupart des plantes vit en symbiose avec des champignons. La récolte intervient environ 5 mois après le semis.



Il existe plus de 250 variétés d'aubergines. Les variétés d'aubergines peuvent être classés selon qu'elles sont fixées ou hybrides mais aussi selon leur forme, leur couleur et leur précocité.

Les aubergines sont de grands fruits pendants violets ou blancs. Le fruit cru a la texture d'une éponge et un goût assez désagréable, dû à la présence de saponines. Cuit, il devient tendre et développe une saveur riche et complexe, comparable à celle des champignons Portobello, voire du cèpe.



Lasagnes d'aubergines

4 grosses aubergines

1 oignon

50 g de parmesan

8 feuilles de lasagne

25 g de beurre

150 g de Comté

500 g de coulis de tomates

50 cl de bouillon de bœuf

herbes de Provence

1 carotte

25 g de farine

huile d'olive



Peler les aubergines et les couper en tranches (pas trop épaisses) dans le sens de la longueur. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire griller les aubergines sur feu vif: elles doivent devenir tendres et dorées. Les déposer sur du papier absorbant.

Préparer la sauce : dans une casserole, faire fondre le beurre ; ajouter la farine et bien remuer. Ajouter ensuite progressivement le coulis (comme pour une béchamel) puis le bouillon, jusqu'à consistance moyennement liquide.

Peler la carotte et la détailler en petits dés: les jeter dans la sauce tomate ainsi que l'oignon coupé finement. Ajouter poivre et herbes de Provence. Laisser cuire 30 mn sur feu très doux en remuant souvent.

Dans un plat à gratin, couvrir le fond de quelques cuillerées de sauce. Recouvrir de feuilles de lasagnes (sans les faire se chevaucher) puis placer les tranches d'aubergines parallèles. Saler, poivrer, parsemer de parmesan et d'une petite poignée de Comté. Placer à nouveau feuilles de lasagne, sauce, aubergines, Comté, Parmesan. Faire 3 couches. Recouvrir le dessus du gratin de Comté. Cuire 50 min au four préchauffé à thermostat 7 (210°C) et déguster.

LES NOUVELLES DES JARDINS

Le site internet évolue

Comme nous vous l'avions annoncé, nous avons mis tout en œuvre pour répondre à une demande croissante de nos adhérents, à savoir le paiement en ligne des paniers de légumes. C'est chose faite. Désormais, sur l'espace adhérents de notre site internet, vous pouvez payer par CB vos paniers de légumes bio.

Une nouveauté qui en a séduit plus d'un puisque vous êtes déjà nombreux à l'avoir utilisé.

Nous en avons profité pour modifier quelque peu l'ergonomie du site internet pour plus de clarté, notamment dans les différentes offres paniers.

N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques, nous en tenons toujours compte pour améliorer le service.

Petit rappel des coordonnées des jardins :
Site internet : www.monpanierbio.org

Page facebook :
<https://www.facebook.com/lesjardinslsp>

mail : communication.lesjardinslsp@hotmail.fr

Tél : 06.18.27.13.19

Changement de point de dépôt

Nos adhérents de Beauzelle ont dû changer leurs habitudes ! Malheureusement, notre point de dépôt la boulangerie de Beauzelle a fermé ses portes définitivement.

Les paniers de légumes sont dorénavant déposés à Seilh, la commune voisine, chez Greg fleur.

Rendez-vous chez votre fleuriste, 1 allée Rémy Raymond à Seilh pour retirer votre panier de légumes bio.

Partenariat

Nous développons notre partenariat avec des professionnels de la santé et du bien-être. Si vous êtes ou que vous connaissez quelqu'un dans ce secteur d'activité (diététicien, nutritionniste, énergéticien, osthéoopathe ...) faites-le nous savoir. Le partenariat sera récompensé par de beaux et bons légumes bio.

Partenariat Encore !

Nous avons déjà mis en place un partenariat Radio association que vous pouvez écouter sur 100.5

Régulièrement, des paniers de légumes bio à gagner en les écoutant et en répondant à une question. Déjà 2 paniers gagnés depuis fin mai.

Suspensions de paniers pendant les vacances

Départs en vacances, en long week-end ... pensez à suspendre vos paniers pendant votre absence. Ainsi, ils ne seront pas facturés.

Très facile, soit par email à communication.lesjardinslsp@hotmail.fr, soit par téléphone, au 06.18.27.13.19. Les jardins sont passés en horaires d'été pour éviter le travail en pleine chaleur, donc n'hésitez pas à laisser un message sur le répondeur en notre absence.

Bonnes vacances à tous !

Le développement durable avec Vinci Autoroutes

Dans le cadre de notre partenariat avec Vinci Autoroutes et de la semaine du développement durable, nous avons organisé une journée d'échanges avec le district de Montauban.



Une journée très sympathique qui s'est déroulée en deux temps.

La matinée s'est déroulée dans les locaux de Vinci Autoroutes. D'abord une petite présentation de ce qu'est le développement durable pour nos salariés respectifs. Même s'ils le pratiquent quotidiennement au niveau professionnel et même souvent personnellement, ce terme n'était pas très parlant pour eux. S'en est suivie une présentation des jardins, de l'action sociale qui s'y déroule, et de l'agriculture biologique, avant de passer à une visite du district pour nos salariés en insertion.



Cette visite leur a permis de découvrir de nouveaux métiers, et de prendre conscience des dangers de la route, et notamment lorsque les agents de Vinci Autoroutes interviennent sur les chaussées puisqu'ils se sont essayés à la pose de plots de sécurité en marche et qu'ils se sont vite rendus compte que ce n'est ni facile, ni sans danger !



Après un repas partagé gentiment offert par Vinci Autoroutes, où salariés des deux entreprises se sont mélangés pour mieux se connaître, nous sommes tous repartis aux jardins. Petite visite guidée par notre chef de culture Léopold, commentée par de nombreux aparté par nos salariés en insertion qui étaient ravis d'expliquer chaque petit détail et de répondre aux différentes questions des salariés de Vinci.



Puis est venu le moment de mettre « la main à la pâte » pour Vinci ! Plantations pour certains, confection des paniers pour d'autres, les paniers n'ont jamais été fait aussi rapidement !

La fin de la journée est très vite arrivée, clôturée par les responsables des deux structures. Une journée dont les jardiniers parlent encore, riche en émotions pour eux, qui ont été ravis de découvrir le monde de l'entreprise et de voir leur travail valorisé dans les yeux de leurs invités d'un jour !



Retrouvez le prochain numéro de l'écho des jardins en octobre 2016.