

# L'écho des Jardins

n°17 - 2<sup>ème</sup> trimestre 2019



## Le mot du président

Le printemps est là et les légumes recommencent à pointer le bout de leur nez aux Jardins Montalbanais. Nous avons même eu quelques cerises en ce début de saison, ce qui a ravi nos adhérents. C'était une première aux jardins !

Avec le printemps vient le temps des semis. C'est une des grosses activités avec ..... le désherbage ! Et oui, c'est indispensable, mais fastidieux quand on est en agriculture biologique. Nous leur souhaitons donc un bon début de saison et pour ma part je vous donne rendez-vous dans le prochain numéro de l'écho des jardins à la fin de l'été.

Julien BIAGI - Président de l'association

## Partenariat avec Enedis

Suite à une rencontre au siège d'Enedis à Toulouse avec les SIAE adhérentes au réseau COORACE, nous avons pu mettre en place un partenariat avec Enedis sur Montauban.

C'est ainsi 1000€ qui ont été versés à l'association pour financer des formations pour les salariés en parcours d'insertion dans le cadre de la lutte contre la fracture numérique.

Nos salariés vont pouvoir participer à des actions de formation en vue d'améliorer voire d'apprendre à utiliser l'outil informatique. La formation se déroulera après l'été dans les locaux du GRETA de Montauban. Un grand merci à Enedis pour ce coup de pouce !



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](mailto:contact@lesjardinsmontalbanais.fr)

Association soutenue par :



## La vie des jardins

On ne s'ennuie pas aux jardins Montalbanais !



Tous les salariés se sont mobilisés pour cette nouvelle saison qui s'annonce intense. Chaque jour, une grande quantité de semis est mise en culture pour préparer l'arrivée des légumes d'été. C'est un travail long et minutieux qui demande une grande concentration à chacun des jardiniers.

Les jardins, c'est le maraichage biologique, mais c'est aussi et surtout l'insertion de nos salariés en parcours. Nos salariés ont pu bénéficier de formations tout au long de l'hiver et au début de ce printemps. Formations en informatique, de remise à niveau français et mathématiques, CACES, Sauveteur Secouriste du Travail, Communication non violente ... . Le choix a été vaste comme chaque hiver. Nous avons également mené une action estime de soi dont 3 de nos salariés ont pu bénéficier.

Outre les formations, les départs en stages ont aussi été nombreux. Et cela a été plutôt positif pour une partie de nos salariés qui suite à leur stage ont été embauchés dans les entreprises qui les avaient accueillis. Ainsi, Blandine et Tarik ne sont pas revenus aux jardins suite à leur stage. Louis, qui est aussi parti en début d'année, a trouvé un emploi dans le domaine qui lui plaisait : le nettoyage industriel. Christine et Régis nous ont quitté pour d'autres aventures alors que Laurent s'apprête lui aussi à rompre son contrat pour un emploi dans une déchetterie. Nous remercions vivement toutes ces entreprises qui accueillent nos salariés en insertion sur des stages de découvertes d'un métier, qui leur transmettent leur savoir-faire, et qui parfois les intègrent dans leur entreprise.

Mais cette année, la grande nouveauté du printemps, c'est l'installation de notre rucher. Les salariés ont reçu une formation en apiculture et grâce à l'aide d'association d'apiculture locale, nous avons pu installer des essaims dans nos ruches flambant neuves financées par la fondation Melvita. L'an prochain, nos adhérents pourront goûter à notre miel « made in jardins montalbanais » !



L'activité suit son cours aux jardins montalbanais. Une saison de plus qui commence dans la bonne humeur et dans la solidarité.

## Le jour du dépassement : qu'est-ce que c'est ?

Le 10 mai 2019, L'Europe a atteint son jour de dépassement. Mais qu'est-ce que cela veut dire ?

Le jour du dépassement indique le moment de l'année où un pays (un continent, la planète) a épuisé l'ensemble de ses ressources naturelles (pêche, cultures, etc.) annuelles.

En Europe, le **10 mai**, le continent aura :  
abattu plus d'arbres que la nature ne pourra en refaire naître  
cultivé plus que de raison  
produit plus de gaz à effet de serre que les océans et les forêts ne pourront en filtrer

Tous les ans, l'ONG Global Footprint Network calcule en partenariat avec le WWF « le Jour du dépassement » sur la base de trois millions de données statistiques de 200 pays. **C'est la date à partir de laquelle l'empreinte écologique dépasse la biocapacité de la planète.**

L'empreinte écologique caractérise la surface de la Terre utilisée par l'Homme pour pêcher, élever, cultiver, déboiser, construire et brûler des énergies fossiles. La biocapacité, quant à elle, représente la surface de la planète nécessaire pour faire face à ces pressions.

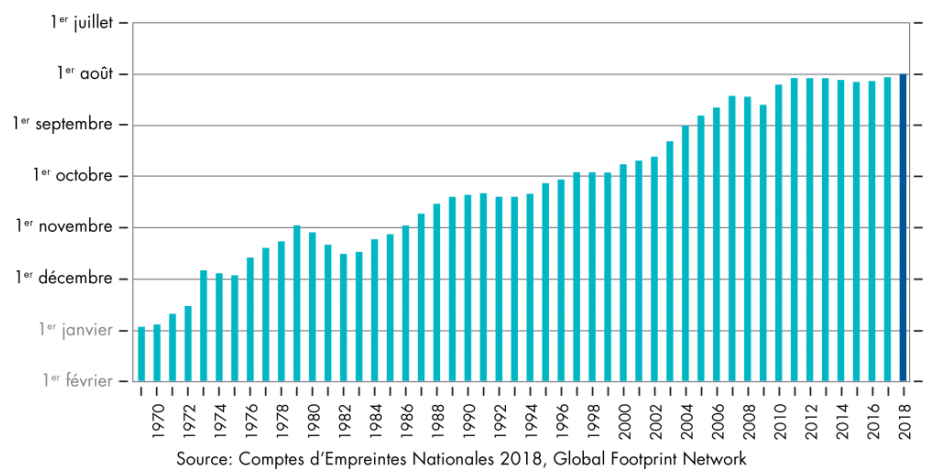


1 planète Terre

Jour du Dépassement Mondial  
1969-2018



1,7 planète Terre



Depuis les années 1970, la date du Jour du dépassement se dégrade. En 1998, elle avait lieu le 30 septembre. En 2018, elle arrive deux mois plus tôt : le 1er août. Cette date est marquée cette année par une nouvelle augmentation des émissions de CO<sub>2</sub>.

Si l'on s'intéresse strictement au territoire français et que l'on compare l'empreinte écologique de la France à sa propre biocapacité - c'est-à-dire les zones terrestres et marines du pays lui permettant d'absorber sa consommation à domicile - la France et les Français demanderaient à l'heure actuelle **1,8 fois plus à la nature que ce que les écosystèmes du territoire français sont en mesure de lui fournir.**

Le constat est clair : si la planète était une entreprise, elle serait en faillite. Alimentation, énergie, mobilité : dans tous ces domaines les solutions pour diminuer fortement notre empreinte sont connues et disponibles !

## A l'honneur ce trimestre : Les petits pois

Le Pois cultivé est une espèce de plante annuelle de la famille des légumineuses (Fabacées), largement cultivée pour ses graines, consommée comme légume ou utilisée comme aliment du bétail. Le terme désigne aussi la graine elle-même, riche en énergie (amidon) et en protéines (de 16 à 40 %)<sup>1</sup>. Les pois secs se présentent souvent sous la forme de « pois cassés ». Les pois frais, récoltés avant maturité, sont plus couramment appelés « petits pois ».



Le pois est cultivé depuis l'époque néolithique et a accompagné les céréales dans l'apparition de l'agriculture au Proche-Orient. Il était dans l'Antiquité et au Moyen Âge un aliment de base en Europe et dans le bassin méditerranéen ; l'association du pois, ou de la fève, et du blé

procurant une alimentation équilibrée notamment en protéines (à l'instar de l'association haricot-maïs chez les Amérindiens). De nos jours, sa culture est pratiquée dans les cinq continents, particulièrement dans les régions de climat tempéré d'Eurasie et d'Amérique du Nord.

Le pois sec est un aliment traditionnellement important dans certains pays, notamment le sous-continent indien et l'Éthiopie, mais il est relativement délaissé comme féculent et comme source de protéines dans la plupart des pays occidentaux, où il est désormais principalement cultivé pour l'alimentation animale ou pour l'exportation. Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, le petit pois est devenu un légume frais très prisé, dont la consommation à longueur d'année est favorisée par les techniques de conservation et de surgélation.

### Petits pois au chorizo

500g de petits pois  
200g de lardons  
Beurre  
Farine

Faire roussir les lardons dans un peu de beurre. Quand ils sont dorés, ajouter un peu de farine et d'eau. Remuer pour bien lier. Ajouter les petits pois et éventuellement de l'eau pour que ça n'attache pas au fond de la casserole.

Laisser mijoter à feu doux pendant environ 30 mn.



### Bricks aux pommes de terre, carottes et petits pois

10 feuilles de brick  
200 g de pommes de terre  
200 g de carottes  
75 g de petit pois  
100 g de beurre  
3 cuillères à soupe de persil haché  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
Sel et Poivre

Peler les pommes de terre et les carottes. Les mettre dans l'eau froide, amener à ébullition puis saler l'eau de cuisson. Laisser cuire environ 20 minutes. Égoutter soigneusement.

Ecraser les légumes avec 30 g de beurre. Laisser refroidir puis ajouter les petits pois, le persil, l'œuf entier, du sel et du poivre. Faire fondre le beurre restant.

Couper une feuille de brick en 2. Prenez une moitié et repliez-la en deux, partie recourbée vers la partie coupée de façon à obtenir une bande de pâte. Badigeonner de beurre fondu.

Mettez une cuillère à soupe de farce en bas de la bande de pâte. Prenez l'un des coins de la pâte, juste en dessous de la pâte et ramenez-le au-dessus de la pâte du côté opposé. Naturellement ensuite, la pâte va s'enrouler toute seule en triangle.

Coller à l'aide du blanc d'œuf.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Mettre sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.

Enfourner environ 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les bricks soient bien dorés.

## LES NOUVELLES DES JARDINS

### Partenariat avec les entreprises

A l'instar d'Enedis ou de Liebherr, si vous souhaitez créer un point de dépôt pour nos paniers dans votre entreprise, n'hésitez pas à faire appel à nous.

Nous livrons chaque semaine les paniers dans l'enceinte de l'entreprise partenaire. Vous quittez votre travail avec votre panier de légumes bio. Pratique !

### Enquête de satisfaction

Régulièrement, les jardins organisent une enquête de satisfaction afin de prendre en considération les besoins des adhérents, mais aussi les remarques sur notre fonctionnement, nos produits ... afin de pouvoir toujours proposer un service au plus près de vos attentes.

Cette enquête de satisfaction sera bientôt en ligne sur notre site internet et nous contacterons tous nos adhérents afin que chacun puisse donner son avis via cette enquête.

### Assemblée générale

Comme chaque année, notre assemblée générale se tiendra le :

**Mardi 25 juin à 20h**

Dans les locaux de l'association  
au 1399 chemin de rossignol à Montauban.

#### A l'ordre du jour :

Rapport moral, d'activité et financier  
Election des membres du Conseil d'Administration  
Vote de la cotisation annuelle  
Questions diverses

Nous terminerons sur une note festive en partageant le verre de l'amitié.  
Nous vous attendons nombreux !

Afin de préparer au mieux cette assemblée générale, et notamment le verre de l'amitié (et donc le gaspillage), merci aux personnes désireuses de participer à cette rencontre d'en informer la direction de l'association à l'adresse mail suivante :  
[direction@lesjardinsmontalbanais.fr](mailto:direction@lesjardinsmontalbanais.fr)

(Cette publication vaut convocation).

### Partenariat avec les entreprises

Nathalie, notre Conseillère en Insertion Professionnelle, entame un travail de partenariat avec les entreprises locales. Ce partenariat a pour vocation de mettre en relation nos salariés en parcours avec des entreprises, que ce soit pour effectuer des Périodes de Mise en Situation en Milieu Professionnel (stage), ou pour trouver un emploi à la sortie des jardins.

Il se peut donc qu'elle contacte votre entreprise pour vous présenter notre structure et voir si un partenariat peut se mettre en place.

Si toutefois vous avez d'ors et déjà envie de travailler avec nous, vous pouvez la contacter soit directement par téléphone à l'association 06.18.27.13.19 ou sur son adresse email  
[cip@lesjardinsmontalbanais.fr](mailto:cip@lesjardinsmontalbanais.fr)

Le milieu de l'insertion est souvent mal connu des entreprises, voire même mal perçu, alors que nos salariés peuvent être formés spécifiquement dans le but d'accéder à un emploi dans une entreprise bien précise. Levons ensemble les a priori !

## La boucherie St Michel de Montauban : un point de dépôt actif :

C'est en ce mois de mai que les jardins Montalbanais et la boucherie St Michel à Montauban se sont unis pour animer le quartier du même nom. Jérémy, un salarié des jardins a tenu un stand devant la boucherie St Michel, point de dépôt de nos paniers de légumes bio, pour faire découvrir notre activité et nos produits.

Ce sont ainsi des dizaines de petites verrines de petits pois chorizo et de fèves jambon de pays qui ont été dégustées par les clients de la Boucherie, mais pas que ! Et oui, s'installer sur le pas de la porte de la boutique permettait aussi de faire découvrir ces délicieux produits aux passants, qui n'ont pas eu peur de



se mouiller un peu pour venir à la rencontre de Jérémy malgré une météo peu clémente ce jour-là.

Retrouvez chaque mardi nos paniers de légumes bio à la boucherie St Michel et pourquoi pas agrémenter nos bons légumes de viande et charcuterie de notre sympathique boucher.

Retrouvez le prochain numéro de l'écho des jardins en octobre 2019.