

Les Brèves du Jardin

N°854

Année 2024 - semaine 15
mardi 9 avril

Un nouvel accompagnateur socio-professionnel

Mickaël a pris le poste d'accompagnateur socio-professionnel du Jardin de Cocagne Nantais mercredi 3 avril dernier. Il présente son parcours et ses objectifs en arrivant au Jardin. Les Jardinier.e.s font part de leurs attentes. Il était très attendu par toute l'équipe !

L'Assemblée générale du Jardin se tiendra ce vendredi 12 avril à 17h00. Vous y êtes tous conviés. L'ordre du jour figure en page intérieure

Laurent Picard animera une Fresque de la Biodiversité au Jardin le vendredi 19 avril de 15h00 à 18h00. Un mail a été envoyé à tous les adhérents avec un lien pour vous y inscrire. Les places sont limitées à un 10aine de personnes. Profitez-en !

Nous accueillons plusieurs stagiaires cette semaine.

Marc effectue ce mardi une formation de mise à niveau Certiphyto pour se mettre à jour sur les techniques d'utilisation des produits de traitement. Notre utilisation en est extrêmement limitée mais il est néanmoins nécessaire pour pouvoir acheter et manipuler les produits, en particulier ceux à base de cuivre, nécessaire pour prévenir le mildiou.

La météo semble enfin un peu plus clémente. Les pluies fortes et continues des derniers jours ont obligé à revoir le plan de culture en permanence, avec toujours plus de plantations dans les serres. Nous attendons que le sol sèche pour enfin pouvoir investir le champ.

	unité	petit panier	grand panier
Pomme de terre	kg	0,6	0,5
Salade	pèce	1	-
Mesclun	kg		0,25
Radis botte	botte	1	1
Poireau	kg	0,2	
Carotte	kg	0,5	-
Champignons	kg	0,3	0,5
Chou pointu	kg	0,4	0,5
Chou-fleur ou Brocoli	kig	-	0,6
prix panier		10,40 €	15,00 €



Les légumes sont produits au Jardin de Cocagne Nantais selon le respect du mode d'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

Je m'appelle Mickaël Hardy et je viens d'intégrer l'association en tant qu'accompagnateur socio-professionnel au 3 avril 2024. Je suis né à Nantes en 1985 et j'ai grandi sur les bords de Loire à Oudon.

Après avoir suivi un cursus universitaire en Langues Étrangères Appliquées et en sciences de l'Éducation, je suis parti travailler deux années à l'étranger afin de prendre du temps pour forger mes propres expériences personnelles et professionnelles. A mon retour en France, j'ai validé une licence professionnelle en Métiers de l'Insertion et de l'Accompagnement Social à Reims. J'ai poursuivi mon parcours en m'installant à Toulouse en 2012.

Entre 2013 et début 2024, j'ai travaillé en tant que Conseiller en Insertion Professionnel au sein des quartiers prioritaires de la ville de Carcassonne et j'ai suivi des salariés de 3 chantiers d'insertion et 3 entreprises d'insertion.

Je suis particulièrement enthousiaste de commencer cette nouvelle aventure avec le Jardin. Je vais continuer à m'épanouir dans un métier qui me plaît tout en découvrant une nouvelle organisation, un nouveau support d'activité mais avant tout de nouveaux collègues.

Pour moi, le métier d'accompagnateur socio-professionnel passe par deux points essentiels : l'individualisation des parcours et le travail en équipe. Chaque situation est unique et je prends en compte à la fois les difficultés et les envies du salarié accompagné pour lui permettre d'accéder au projet qu'il a défini de façon réalisable. Le travail d'accompagnement ne peut toutefois pas se faire seul. Il est très important de travailler conjointement avec les encadrants techniques, qui seront les référents hiérarchiques des salariés en parcours et une ressource indispensable pour moi dans la construction de l'accompagnement, bien sûr en lien étroit avec l'assistante administrative, dans la dynamique portée par le directeur de l'association, conformément aux orientations données par le Président et le Conseil d'administration. Il faut également pouvoir travailler avec les référents externes des salariés ainsi que les autres partenaires extérieurs qui seront un appui essentiel pour mener à bien la mission d'accompagnement.

Après avoir passé 4 jours au Jardin de Cocagne Nantais, je remercie déjà l'ensemble de l'équipe pour l'accueil qui m'a été réservé. J'attends de pouvoir rencontrer les adhérents. Je suis impatient pour la suite !

Quelques Jardiniers expriment leurs premières impressions et leurs attentes :

« Il a déjà trouvé sa place. Il est accueillant avec tout le monde . J'attends qu'il m'accompagne pour sortir d'ici. Je souhaite qu'il rencontre mon assistante sociale pour qu'elle puisse faire le lien avec mon travail et qu'il puisse y avoir une approche complémentaire, sans que j'aie à répéter mon histoire. Le but de pouvoir « viser juste », c'est-à-dire d'avoir la réponse la plus adaptée à mes besoins »

« Je veux travailler dans le domaine du développement durable. J'attends que Mickaël m'aide à trouver un stage puis un métier qui soit réaliste par rapport à mes centres d'intérêts et mes capacités, car je n'ai plus la résistance physique d'avant, mais aussi en tenant compte de ma vie après le travail ».

« J'attends qu'il puisse être à l'écoute par rapport à mes projets et proposer des pistes avec sa vision, son expérience des parcours professionnels ».

« Il paraît abordable et sympathique. Il faut maintenant apprendre à le connaître. J'attends qu'il m'aide, qu'il m'aiguille vers des entreprises en maraîchage biologique mais aussi qu'il m'apporte un appui pour les documents administratifs ou des démarches spécifiques, ainsi que pour mettre à jour mon CV (mise en page, valorisation des acquis ...) ».

Une nouvelle aventure commence pour tous !

Les premiers jours de cette aventure sont partagés avec **nos stagiaires de la semaine** :

- Enzo effectue un TIG (travail d'intérêt général), avec une présence d'une semaine tous les mois pour lui permettre de poursuivre son activité professionnelle.
- Imrane revient pour trois semaines dans le cadre de son BTS,
- Issem commence un stage de deux mois dans le cadre d'un master 1 « Humanités environnementales » de Nantes Université. Il développera des supports pédagogiques pour les salariés en insertion.
- Jenny en période de mise en situation professionnelle, qui fera des activités de maraîchage mais aussi des dessins (elle a été primée au festival d'Angoulême avec un prix Hippocampe),
- Valentin fait un stage de 2 semaines dans le cadre de sa formation d'ingénieur à l'ICAM (institut catholique des arts et métiers).

Vous pourrez faire connaissance avec Mickaël lors de l'**Assemblée Générale vendredi à 17 heures** et partager les enjeux du Jardin avec toute l'équipe, le Président et le Conseil d'administration. L'ordre du jour est :

- Introduction par le Président
- Présentation du rapport d'activité
- Présentation et approbation des comptes (compte de résultat et bilans) ; affectation du résultat
- Présentation et approbation du budget prévisionnel
- Quitus aux administrateurs de la gestion
- Renouvellement des administrateurs

Wok de chou pointu aux crevettes et à la citronnelle

Ingrédients

- 1 chou pointu
 - 1 oignon
 - 2 carottes
 - 1 boîte de germes de soja
 - 12 crevettes
 - 1 poignée d'arachide salées
 - 1 gousse d'ail
 - 1 bonne poignée de feuilles de coriandre fraîche
 - huile de sésame
 - 1 cuillère à café de piment doux
 - 1 bâton de citronnelle
 - 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
 - 2 cuillères à soupe de sauce soja
 - 2 cuillères à soupe de sauce pour nem
 - 1 bouillon de volaille
-

- Décortiquer les crevettes ; les faire mariner pendant 15 mn minimum avec l'ail ciselé, la citronnelle ciselée finement (moitié de bâton la plus blanche), la sauce soja, la sauce à nems, 3 cuillères à soupe d'eau, le jus de citron vert, le piment doux, et la coriandre fraîche ; une fois marinées, sortir les crevettes de la marinade (que vous réservez) et les faire revenir 10 mn au wok (ou à la poêle) avec de l'huile de sésame ; réserver les crevettes.
 - Dans le wok, faire revenir l'oignon émincé dans de l'huile ; ajouter le chou pointu ciselé finement. Faire revenir 2 min.
 - Ajouter un bouillon cube préalablement dilué dans une petite casserole d'eau (environ 40cl) ; couvrir et laisser déjà cuire un peu le chou dans le bouillon pour qu'il devienne bien tendre ; ajouter les carottes coupées en julienne fine ; ajouter les pousses de soja ; laisser cuire et s'évaporer le liquide.
 - Une fois que le mélange chou, carottes et pousse de soja est quasi cuit, et que le bouillon a bien réduit, ajouter la marinade des crevettes et laisser le tout finir de cuire ensemble 5 min. Ajuster l'assaisonnement en fonction de votre goût en ajoutant certains des ingrédients de la marinade.
 - Au dernier moment, ajouter les crevettes pour les réchauffer.
 - Servir dans une assiette creuse ou un bol avec des cacahuètes concassées et de la menthe fraîche ciselée.
-