

Année 2024 - semaine 45
mardi 5 novembre 2024

ODD 4 : vers une éducation de qualité pour tous

C'était la rentrée de classes cette semaine. Nous reprenons notre série sur les Objectifs du Développement Durable alors que l'Agenda 2030 est bien secoué après la COP16 sur la biodiversité, organisée à Cali en Colombie, qui s'achève sans accord sur le financement et à la fin d'une campagne présidentielle aux États-Unis où les débats ont été bien loin des enjeux environnementaux. Il faut donc continuer à s'engager localement !

L'Objectif de Développement Durable (ODD) 4 est de **garantir un accès à une éducation de qualité**, essentielle pour l'émancipation individuelle et la participation active au développement communautaire. Au niveau mondial, la pandémie de COVID-19 a cependant ralenti les progrès éducatifs, entraînant de lourdes pertes d'apprentissage. Sans mesures correctives, près de 100 millions de jeunes risquent de rester non scolarisés d'ici 2030, et environ 300 millions d'élèves pourraient manquer de compétences de base. Ce constat a aussi été valable en France avec beaucoup d'élèves ou d'étudiants qui ont eu dû mal à poursuivre leur scolarité. L'éducation et la formation sont toujours essentielles pour l'épanouissement de chacun et la cohésion de la Nation.

Beaucoup des Jardinier.e.s, français ou étrangers, ont arrêté l'école assez tôt, souvent vers 16 ans. Pour ceux qui ont passé leur scolarité en France, le cadre scolaire ne leur convenait souvent pas.

« Je n'étais pas adapté au cadre scolaire classique, qui n'est pas assez ludique pour moi. J'avais du mal à rester assis sur une chaise pour des apprentissages trop théoriques. Je préfère apprendre le matin et appliquer l'après-midi même ».

« Je me suis arrêté après trois 6^{èmes} car ça ne m'intéressait pas. Après, je me suis lancé dans le cirque où j'ai fait tous les métiers pendant 35 ans : acrobate, dresseur (éléphants, tigres, dromadaires, chevaux et même des oies), lanceur de couteaux, jongleur ... Mes animaux préférés étaient les éléphants : ils ont un regard incroyable. »

« Je me suis épanoui à l'école jusqu'à 14 ans. Ensuite, ça manquait de concret et de travaux pratiques. Je ne me sentais à pas l'aise avec les x et les y. C'était fatigant d'être assis toute la journée. En BTS, en alternance, c'était l'entreprise qui me plaisait. Entre le stage et les cours, c'était le jour et la nuit. ».

Ce sont aussi les circonstances qui peuvent mettre fin aux études : *« Écrire, c'était difficile pour moi. J'ai été à la rue à 14 ans mais j'ai pu faire des études de zootechnie de 18 à 21 ans au lycée. Après, il n'y avait plus d'argent à l'orphelinat pour me permettre de continuer en faculté. J'ai dû arrêter mes études pour travailler ».*

« Je n'ai pas passé le bac mais je suis allé en Terminale option théâtre. Ma mère biologique voulait aller à l'école mais elle était trop pauvre. Elle a appris à lire avec la Bible ».

Les Jardinier.e.s migrants ont parfois quitté leurs études autant que leur pays : ils doivent toute réapprendre : *« Dans mon pays, je suis allé à l'école de 7 ans à 22 ans. Je suis allé*

à l'université en « environmental sciences » pour l'étude des terres, de l'eau, de la mer, des arbres, avec en particulier des techniques pour éviter la désertification ».

Au Jardin de Cocagne Nantais, les activités (en maraîchage ainsi qu'en construction et maintenance) et l'accompagnement proposé dans le cadre du contrat de travail (comprenant des formations et des stages) permettent à chacun d'engager une nouvelle étape pour découvrir des domaines ou approfondir des connaissances. Le parcours s'appuie sur un travail conjoint des encadrants techniques - Alex, Benoît et Marc - et de l'accompagnateur socio-professionnel – Mickaël.

En maraîchage, les Jardinier.e.s apprennent les techniques essentielles telles que la préparation des sols, les semis, la plantation, l'entretien des cultures et l'utilisation d'outils agricoles. Ils développent des compétences en communication, en vente et en accueil, notamment lors du marché hebdomadaire et des livraisons des Paniers Bio Solidaires (PBS). Quel que soit leur niveau de départ, les Jardinier.e.s peuvent ainsi progresser pendant tout leur parcours au Jardin en développant une maîtrise professionnelle approfondie.

« En France, je veux poursuivre des formations en maraîchage car c'est le domaine que j'aime »

« Maintenant, je souhaite approfondir mes connaissances avec l'agriculture naturelle et d'être dans un lien social cohérent et diversifié ».

« J'apprends au fur et à mesure, en touchant à tout au niveau du maraîchage, en apprenant beaucoup de choses, par exemple sur les radis ou les céleris. »

« Je recherche maintenant la mise en pratique de ce que j'ai appris. Et j'en apprend tous les jours au Jardin. »

Pour résumer : *« En France, on a le droit à la formation professionnelle. C'est super. »*

La maîtrise du français est bien perçue par tout le monde comme une clef essentielle pour l'épanouissement personnel et professionnel.

« Je dois continuer à apprendre le français pour bien parler, bien prononcer. La prononciation, c'est vraiment difficile ».

Pour résumer encore : *« Il faut aller à l'école et connaître la langue de Molière. »*

Le Jardin propose ainsi des formations en français langue étrangère (FLE) à ses salariés pour leur permettre d'améliorer leur maîtrise de la langue, tant orale qu'écrite. De manière plus générale, en partenariat avec des centres de formation continue, le Jardin propose des formations spécifiques, comme la conduite de tracteur. Les Jardinier.e.s peuvent ainsi obtenir des certifications qui valorisent leur parcours. Il faut parfois prendre beaucoup de temps pour trouver la formation la plus adaptée pour chacun !

Au-delà des formations, l'équipe permanente accompagne chaque Jardinier.e.s dans le volet social de son parcours et de l'aider à renforcer la confiance en soi et valoriser sa capacité à penser par soi-même. Il y a donc un volet d'éducation qui s'intègre.

La diversité culturelle permet des échanges qui renforcent la cohésion, l'entraide et l'ouverture aux autres. Un Jardinier suggère ainsi que *« ce serait bien qu'à l'école, les enfants puissent s'ouvrir sur d'autres cultures, voir qu'il y a des situations difficiles et comprendre pourquoi les gens viennent chercher refuge en France ».*

Mois sans tabac

Le mois de novembre, c'est le mois sans tabac.

<https://mois-sans-tabac.tabac-info-service.fr/>

Au Jardin, Alex, Benoît et Racha se lancent pour arrêter de fumer. Annaëlle, chargée de partenariat de Convergence, viendra jeudi de 10h00 à 10h30 pour présenter les dispositifs proposés pour accompagner le mois sans tabac. **Cette séance est ouverte aux adhérents.**

Ferme de la Gazi : Nous mettons désormais en vente toutes les semaines des produits de la ferme de la Gazi (farine, huile et miel). **Bastien viendra présenter sa ferme collective de 7 agriculteurs biologiques le vendredi 29 novembre** après-midi en parallèle du marché.

Si vous êtes intéressés pour découvrir les activités de cette exploitation qui produit aussi du pain, de la viande de porc, de veau, et de vache et aussi des petites bottes paille et foin, prévoyez un peu de temps pour discuter avec lui. Et vous pourrez faire quelques emplettes : en plus de ce que vous trouverez toutes les semaines, il aura de l'hydromel, des bougies et du pain d'épice qui viendront à point pour nous faire rentrer dans le temps de Noël !

Actualités du Jardin

Tommy rejoint l'équipe des Jardiniers.

Romarc termine un stage de deux semaines au Jardin.

Marc a profité du week-end de la Toussaint pour prendre quelques jours de congés en début de semaine. Racha est en formation toute la semaine.

Les recettes de la semaine

Magret de canard et navets caramélisés

La recette est présentée pour un magret. Si vous souhaitez en préparer plus, il suffit de multiplier les quantités par le nombre de magrets préparés.

- 4 navets
- 1 magret de canard
- 1 œuf
- 25 g d'amande concassée

- Sel, poivre, thym
- 25 g de miel
- 10 g de beurre
- 1 c. à c. de gros sel



1. Lavez et épluchez les navets. Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée au gros sel. Ajoutez les 10 g de beurre et jetez les navets pour 10/15 min de cuisson. Réservez-les ensuite.
2. Dans une casserole, faites fondre le miel liquide et ajoutez les navets. Faites-les caraméliser une dizaine de minute puis déglacez avec un verre d'eau. Ajoutez le thym et laissez mijoter à feu doux.
3. Retirez la peau que vous réservez et assaisonnez le magret de canard (sel et poivre), puis le trempez sur toutes leurs faces dans l'œuf battu en omelette. Trempez-le également dans les amandes concassées mais cette fois, seulement du côté où il n'y avait pas de peau.
4. Dans une poêle, jetez les peaux des magrets de canard et patientez jusqu'à ce qu'ils rendent leur graisse.

5. Puis retirez la peau restante et faites dorer les magrets de canard en commençant par la face avec amandes et cela pendant 5 min. Puis terminez la cuisson sur l'autre face, 5 min pour une cuisson rosée.
6. Dans un plat à service, présentez les magrets accompagnés des navets, le tout nappé de miel.

Omelette aux épinards et mozzarella

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 250 g d'épinards• 50 g de mozzarella• 1 oignon | <ul style="list-style-type: none">• 4 œufs• Sel, poivre |
|--|--|

1. Émincer l'oignon et sa verdure.
2. Battre les œufs avec les épinards (cuits à l'avance), saler et poivrer.
3. Fondre une noisette de beurre dans une poêle et faire revenir l'oignon 2 mn, puis ajouter le mélange œufs/épinards. Disposer dessus la mozzarella tranchée finement.
4. Laisser cuire à feu doux, jusqu'à ce que les œufs soient cuits et la mozzarella fondue.

Les paniers de la semaine

Les **betteraves** sont un peu molles. Elles tiendront parfaitement en cuisson et leur qualité gustative est parfaite. Nous avons quand même mis 1/3 de plus dans votre panier.

La cuisson est très simple : lavez-les bien et mettez-les – sans les éplucher - dans le panier vapeur. Fermez la cocotte, faites chauffer et comptez 25 minutes à partir du moment où la soupape chuchote.

Le **basilic sacré**, ou tulsi, est utilisé en Inde depuis des siècles comme détoxifiant, anti-stress, anti-infectieux, anti-inflammatoire. Il se prépare en infusion et il se marie aussi bien avec les légumes, les pâtes et même les desserts

	unité	Petit panier	Grand panier
Betterave de garde	kg	0,6	-
Céleri rave	kg	-	0,8
Épinard	kg	0,5	0,6
Mâche	Kg	-	0,4
Navet	kg	0,6	0,6
Pomme de terre	kg	0,55	1
Salade	kg	1	-
Basilic sacré (tulsi)	pièce	1	1
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.

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe du Jardin de Cocagne Nantais

directeur de la publication : Julien Custot

7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou

tél : 02 40 68 91 67-mail : communication@jardindecocagenantais.fr