

# Les Brèves du Jardin

N°848

Année 2024 - semaine 5  
mardi 13 février

## Mardi gras !

Les symptômes de la grippe se dissipent progressivement avec quand même encore un peu de toux et de fatigue qui perdurent pour ceux qui ont été malades ! Lundi, presque tout le monde était à son poste. Pour ce Mardi Gras, nous avons partagé quelques beignets ainsi que des viennoiseries pour l'anniversaire d'Alex.

Le travail ne manque pas avec la préparation de tous les semis et les plantations des légumes primeurs. Malgré le faible ensoleillement, les plants poussent bien. Les petits pois profitent de la nouvelle serre en verre donnée par Cathy et Philippe. En revanche, le travail au plein champ prend du retard car le sol est encore bien gorgé d'eau. Pour le bricolage, Benoît a un planning très chargé (construction de tables, installation d'ouvrants pour une serre ...) mais il doit aussi gérer de nombreux imprévus : aujourd'hui, il fallait s'occuper de changer un pneu de tracteur !

La semaine dernière, Thomas a fait un stage en menuiserie à Oser Forêt Vivante (chantier d'insertion situé à Rezé). Anne-Christelle explique dans les pages suivantes l'intérêt de ces stages.

Thomas et Gheorghita rencontrent cette semaine l'association "Un parrain, 1 emploi" afin de bénéficier de conseils et de soutiens pour préparer des entretiens d'embauche. : <https://parrainemploi.com/>

Quelques Jardiniers ont des rendez-vous programmés avec AlterSoin pour des suivis psychologique.

Nous accueillons à nouveau Jenny en stage pour une semaine.

	unité	petit panier	grand panier
betterave	kg	0,4	0,5
chou lisse	kg	1	1,2
épinard	kg	0,35	0,4
mâche	kg	0,1	0,2
oignons	kg	-	0,5
pomme de terre	kg	1	1,2
<b>prix panier</b>		<b>10,40 €</b>	<b>15,00 €</b>



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

***Les stages :***  
***un outil précieux pour construire un projet***  
***et préparer la sortie du Jardin***

Les périodes de mises en situation en milieu professionnelles (PMSMP) permettent aux salariés en insertion de découvrir, en situation réelle, un métier ou un secteur d'activité afin de tester un choix d'orientation, de confirmer un projet professionnel et/ou pour initier une démarche de recrutement.

La durée de cette période de stage est d'un mois maximum, en continu ou en discontinu. Le stage est renouvelable au sein d'une même entreprise. Il peut avoir lieu dans un autre chantier d'insertion, au sein d'un ESAT (établissement et service d'accompagnement par le travail) ou dans une entreprise privée.

En tant que Structure d'Insertion par l'Activité Économique (SIAE), le Jardin de Cocagne Nantais peut prescrire des PMSMP. La convention est signée entre le Jardin (qui reste l'employeur et qui garantit le maintien du salaire et du contrat de travail ainsi que l'assurance obligatoire de son salarié), le bénéficiaire et la structure d'accueil. Sur cette convention sont explicitement indiqués les dates de début et de fin du stage, le nombre d'heures de présence et le lieu d'exécution, les objectifs fixés et les modalités prévues pour évaluer leur réalisation ainsi que la description des tâches confiées pour explorer le projet de la personne. Ces éléments sont renseignés sur une plateforme informatique mise en place par l'État qui permet de suivre l'activité de chaque salarié (date d'entrée au Jardin, nombre d'heures travaillées et salaire versé, stages, date de sortie et activité après le Jardin). Les PMSMP sont intégrées au dossier administratif du Jardinier. Le nombre de PMSMP constitue un indicateur de notre activité suivi par nos financeurs, en particulier l'État et Convergence.

Ces mises en situation constituent un outil précieux pour l'accompagnement des salariés. En effet, elles permettent d'avoir des éléments concrets par rapport à l'investissement professionnel. La personne travaille dans un autre cadre, avec une autre équipe, sur un autre

poste. Au-delà de l'aspect technique et des compétences associées à un métier, les éléments apportés peuvent être très larges, en particulier par rapport à la gestion du quotidien (mobilité, garde d'enfant, nouvelle organisation à mettre en place, anticipation) ainsi qu'à la gestion des émotions (nouvelle équipe, appréhension liée à la nouveauté, confiance en soi).

La mise en place de chaque PMSMP demande une première rencontre avec l'entreprise d'accueil. L'accompagnatrice socio-professionnelle ou l'encadrant technique accompagne le salarié sur le site du futur stage pour se présenter, pour clarifier les conditions d'accueil. A la fin du stage, un entretien de bilan est effectué pour permettre à chacun de s'exprimer sur l'expérience vécue. Les Jardinier·e·s peuvent ensuite mieux appréhender comment les attentes et le niveau d'exigence au sein du Jardin de Cocagne Nantais sont une étape, une première marche pour travailler dans un environnement professionnel avec un emploi durable.

En 2023, nous avons mis en place 7 PMSMP dans des secteurs d'activité divers, liés au projet des Jardinier·e·s : espaces verts, restauration, mise en rayon, etc ...

Les Jardiniers indiquent ce que ces périodes de stage leur ont apporté : *« Cela m'a permis de me faire connaître par l'entreprise », « de prendre confiance en moi », « d'avoir une autre expérience professionnelle, de partager avec des gens sur leur expérience de travail dans un domaine qui m'intéresse », « d'apprendre d'autres façons de faire, d'apprendre un fonctionnement, de découvrir un autre cadre de travail », « d'avancer dans mon projet de travailler au sein d'un ESAT ».*

*« J'ai bien aimé découvrir un autre support, je me suis bien intégré, mais l'équipe du jardin m'a manqué ».*

## Les recettes du jour : *Des beignets pour mardi gras !*

### Beignets de betteraves

Ingrédients - par personne :

- 3 c à s de betterave crue hachée
- 3 c à s de farine de blé noir
- Sel et poivre
- Huile pour friture



Dans un saladier mélanger betterave, sel et poivre et farine jusqu'à ce que chaque morceau de betterave soit enrobé de farine puis laisser reposer au moins 10 min. Ajouter l'eau et les noix et bien amalgamer jusqu'à obtenir une pâte « collante ». Laisser reposer encore 10 min puis à l'aide de petites cuillères, confectionner des petites bouchées. Chauffer l'huile puis y plonger les bouchées 10 par 10. Les cuire 3 minutes de chaque côté, les sortir et les placer sur un linge absorbant. Laisser refroidir, c'est prêt !

### Beignets d'oignons

Ingrédients :

- 3 oignons
- 100 g de farine
- 100 g de maïzena
- 15 cl de lait
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- Chapelure
- Sel
- Huile pour friture



1. Versez les œufs dans un saladier. Battez-les énergiquement à l'aide d'un fouet. Ajoutez la farine, la levure chimique et la fécule de maïs tamisées. Mélangez bien. Incorporez progressivement le lait tout en continuant de fouetter.
2. Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles assez épaisses. Réservez. Versez un peu de chapelure dans une assiette creuse.
3. Versez l'huile dans une grande poêle et faites chauffer. Lorsque l'huile est bien chaude, enrobez les oignons de pâte puis chapelure et plongez-les dans la poêle. Faites frire quelques minutes jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés. Retirez de la poêle à l'aide d'une fourchette et disposez-les sur du papier absorbant. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients