

Feuille de Chou 675

Semaine 28



Contenu du panier

**SALADE – POMMES DE TERRE –
TOMATES – CONCOMBRE –
LEGUME D'ETE**

(Sous réserve de modification de dernière minute)

Quoi de neuf dans les champs ?

Cette semaine nous avons pris le parti de ne pas mettre de recette, car si la chaleur persiste, de très bonnes salades composées de tomates, concombre et autres mets délicieux seront simples à réaliser pour vos papilles. Histoire de vous faire suivre l'actualité de la vie maraîchère de cet été, voici un petit résumé...

Depuis quelques semaines, nous avons semé puis planté beaucoup de salades de différentes variétés. Comme à l'habitude, nous avons fait des semis de carottes et de betteraves, sans oublier les panais et persils tubéreux. Pour cet hiver, les poireaux sont aussi de retour et plantés, prêts à pousser ! Les courges sont également au rendez-vous.

En ce moment, nous effectuons beaucoup d'entretien des cultures, comme le veut la saison estivale ! L'herbe prend le dessus... Nous désherbons tous les jours à la main ou avec des outils tels que la binette. La traction animale nous permet de désherber avec la kassine plus rapidement dans les allées des planches mais aussi de buter les parcelles.

Pour alimenter le sol de nos cultures, nous utilisons le sorgho sous serre comme engrais vert. Il a été semé il y a peu et commence déjà à montrer le bout de ses feuilles. Il sera broyé plusieurs fois et mélangé à la terre. Aussi, cette céréale qui prend beaucoup d'espace évitera l'enherbement sur la parcelle.

Grâce au retour rapide du soleil et de la chaleur, les concombres, tomates, courgettes et poivrons sont prêts à être récoltés ! Cependant les aubergines peinent encore à se montrer, surtout suite à une « petite » colonie de pucerons et à une invasion de mildiou, champignon malheureusement assez connu en agriculture.

La ferme s'agrandit ! L'équipe de l'écoconstruction réhabilite et aménage les locaux pour de nouveaux vestiaires ainsi qu'un nouveau hangar. Une grande chambre froide est prévue afin de stocker davantage de légumes.

Enfin, en ce qui concerne la ferme pédagogique, l'année scolaire est terminée... Nous avons eu le plaisir d'accueillir de nombreuses classes de la première année de maternelle jusqu'au CM2. Ce n'est pas fini ! Nous avons commencé la saison d'animation avec les centres de loisirs où les p'tits bouts pourront faire des découvertes et autres apprentissages tout en s'amusant pendant leurs vacances !

LES JARDINS DE CONTRAT

« Roucheux » - 37530 MONTREUIL EN TOURAINE

Tél. : 02.47.30.05.56

Site Internet : www.jardinsdecontrat.fr

eMail : panier@jardinsdecontrat.fr



A L'ATTENTION DES FUTURS VACANCIERS !

Toutes les demandes de reports de panier doivent être effectuées
au plus tard le dimanche soir par mail ou
en laissant un message sur notre répondeur téléphonique.

Dès le lundi matin, nous organisons un planning des récoltes, du conditionnement des légumes et des livraisons des paniers pour la semaine. Il est donc très important pour nous de respecter ce délai de report.

Merci de votre compréhension

La vie de la ferme

Bonjour

Je m'appelle Kevin, je suis aux Jardins de Contrat depuis Mars 2016. Je suis arrivé ici car j'ai commencé un CAP cuisine qui ne s'est pas très bien passé. Donc j'ai dû mettre fin à mon contrat d'apprentissage et par la suite j'ai essayé de trouver du travail. Sans résultat...

Mon père, qui a déjà travaillé à la ferme du Roucheux, m'a proposé de candidater pour y travailler. Je suis venu à la ferme déposer un CV mais malheureusement ils ne recrutaient pas pour l'instant. En attendant, j'ai cherché autre part sans avoir de réponse positive. Et un jour, les Jardins de Contrat m'ont contacté pour me demander si j'avais trouvé un emploi. Evidemment, je leur ai répondu que non et que je cherchais toujours ! Ils m'ont donné un rendez-vous pour une information collective.

Le jour du recrutement, j'ai très bien été accueilli par Romain, un accompagnateur socioprofessionnel des Jardins. Nous étions plusieurs pour cette session. Nous nous sommes installés dans une grande salle et on nous a remis un document à remplir. Le chef de culture et Romain nous ont expliqué comment se déroule tout le système de la ferme (l'accompagnement, la production) et aussi que nous allions passer un entretien individuel. Dès l'entretien fini, ils m'ont indiqué que je devais les rappeler. Une journée plus tard, je les ai recontactés, j'étais pris pour un poste d'ouvrier agricole.

En arrivant ici, j'avais déjà un projet professionnel qui reste celui de devenir cuisinier dans un restaurant traditionnel. Grâce au chantier d'insertion qui nous accompagne dans nos projets, j'ai réussi à trouver une formation pour adultes au GRETA de Tours centre pour recommencer un CAP cuisine. J'ai fait une réunion collective pour voir comment était la formation. Par la suite, ils m'ont donné une date pour passer des tests écrits. Une fois ces tests passés, j'ai eu très rapidement un nouvel entretien devant un jury cette fois, jury composé de 2 formateurs du GRETA. A la fin de cet entretien, ils m'ont dit qu'ils me rappelleraient pour me donner une réponse mais j'ai attendu un peu sans savoir.

Un midi, Romain est venu me voir en me disant qu'il avait une bonne nouvelle pour moi. Après tout ce temps d'attente, j'avais presque oublié les résultats ! Je ne savais alors pas ce qu'il avait à m'annoncer : « tu es retenu pour la formation de cuisinier ! » Donc tous mes efforts pour avoir cette formation ont payé !!!