



L'actualité mijotée des Jardins de Cocagne de Fleurance

Paniers des 03 & 06 novembre 2020

n°161

Réseau Cocagne : Lutter contre les exclusions et la précarité

Après vous avoir présenté le Réseau Cocagne dans notre Feuille de Chou n°156, nous allons vous parler cette semaine du **1^{er} engagement de la charte nationale du Réseau Cocagne**, que les Jardins de Cocagne de Fleurance ont signée : la lutte contre les exclusions et la précarité en mobilisant les conditions d'un retour à l'emploi durable dans le cadre d'une activité de travail valorisante.



**Vous avez besoin de légumes,
Ils ont besoin de travail
Ensemble, cultivons la solidarité**

Le maraîchage, un support pédagogique

La mission de notre Jardin n'est pas de former spécifiquement au maraîchage, mais de l'utiliser en tant que support pédagogique et de remobilisation pour des personnes éloignées de l'emploi. Durant leur contrat, nos Jardiniers en parcours d'insertion acquièrent ou révèlent des compétences, des compétences qu'ils pourront mobiliser dans d'autres domaines d'activités (bâtiment, restauration, grande distribution...). Notre mission est de les repérer afin de les valoriser et de faciliter leur orientation.

Un accompagnement socio-professionnel renforcé

Identifier les problèmes personnels rencontrés par les personnes que nous accueillons et en évaluer régulièrement leur niveau de résolution assure une meilleure prise en compte de cette dimension sociale dans le travail.

Le Réseau Cocagne a mis en place des procédures d'évaluation des compétences professionnelles des salariés en insertion, qui aboutissent à la délivrance des attestations de compétences ainsi qu'une reconnaissance officielle par le secteur professionnel. Des outils qui permettent à de nombreux salariés de **construire leurs projets professionnels**.

A l'issue de leur parcours au sein d'un Jardin, près d'un Jardinier en insertion sur deux trouve un emploi durable ou une formation professionnelle.

Participer au débat sociétal sur le travail

Les Ateliers Chantier d'Insertion du Réseau Cocagne accueille chaque année 5 000 personnes en insertion, et amène ainsi le Réseau Cocagne et l'ensemble des Jardins à **se questionner...**

- Quelle est la place du travail (ou de l'activité) dans l'individualité et dans le rapport aux autres ?
- Quel est le rôle de l'insertion par l'activité économique dans l'inclusion sociale des individus ?
- Comment insérer des personnes dans une économie qui les a abandonnés ?
- Quelles sont les mutations du travail à prévoir ou à espérer pour une meilleure inclusion sociale ?

... Pour **agir et (re)lancer le débat...**

En 2007, le Réseau Cocagne a édité '*Pour plus d'égalité entre les femmes et les hommes dans les Jardins de Cocagne*', un guide qui recense des initiatives développées par des Jardins de Cocagne, complété en 2014 par un nouveau guide '*L'égalité réelle dans les Jardins de Cocagne : un défi au quotidien*'.

Le Réseau Cocagne a aussi créé le blog '*C'est quoi ce travail*' et incite ainsi les acteurs mobilisés autour de la question de l'emploi, de l'insertion et du travail (professionnels, universitaires ou institutionnels), à contribuer au débat.

Belle semaine et prenez soin de vous

- L'équipe -

Toutes les infos du Réseau Cocagne :
www.reseaucocagne.asso.fr
www.facebook.com/reseaucocagne

Comme pour la première période de confinement, les Jardins de Cocagne de Fleurance vont continuer à travailler en respectant les gestes barrières imposés par cette épidémie.

Vos paniers seront disponibles comme d'habitude.

Si certains d'entre vous (personnes à risque) souhaitent être livrés, merci de nous envoyer un mail à : jardinsdecocagne@orange.fr

Dans cette période difficile, prenez soin de vous et de votre entourage... Respectons tous les consignes.

		Panier standard	Grand panier
Panais	Kilo	600g	600g
Pommes de terre	Kilo	1kg	1kg
Radis «glaçons»	Botte	1	1
Chicorée scarole	Pièce	1	1
Poivrons	Kilo	400g	600g
Ail	Kilo	200g	-
Betteraves fanes	Botte	1	-
Mâche	Kilo	-	200g
Haricots beurre	Kilo	-	500g
Potimarron	Kilo	-	1kg
+ 1 chapelet de piments forts à confectionner OFFERT			
Qté d'articles		6	9

Et si vous mijotiez...

• Velouté de panais aux poivrons grillés

Pour 4 personnes :

- 750 g de panais
- 300 g de poivrons
- 50 cl de lait
- 50 cl de bouillon de légumes
- 10 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre

1 - Laissez décongeler les poivrons s'ils sont surgelés et égouttez-les au-dessus d'un bol s'ils sont en bocal.

Coupez-les en dés.

2 - Epluchez les panais, coupez-les en rondelles et faites-les cuire, 20 mn, dans le lait mélangé avec le bouillon de légumes.

Réchauffez doucement les poivrons dans un poêlon, dans un peu de leur huile de macération.

3 - Mixez les légumes et leur bouillon de cuisson, en y incorporant la crème fraîche, un peu de sel et du poivre.

Répartissez le velouté dans des bols ou dans des assiettes creuses, décorez de dés de poivrons et servez sans tarder.



Idée recette & crédit photo : femmesdujourhub

• Chicorée scarole à la crème

Pour 4 personnes :

- 1 chicorée scarole
- 60 g de beurre
- 2 c. à s. de farine
- 250 ml de lait
- Sel
- Poivre

1 - Nettoyer la scarole en ôtant toutes les feuilles qui ne sont pas suffisamment blanchies (pour éviter que la préparation soit amère). Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Y plonger la scarole coupée en gros morceaux. Cuire 4 à 5 min.

Egoutter. Réserver.

2 - Faire fondre le beurre dans une casserole. Retirer du feu et verser la farine en remuant. Ajouter le lait, fouetter. Saler et poivrer.

3 - Remettre à feu doux et faire prendre la sauce.

Mettre la scarole égouttée dans la casserole et mélanger délicatement.

Accompagnement : Servir chaud, accompagné de pommes de terre ou de pâtes. On peut aussi ajouter de l'emmental.



Idée recette & crédit photo : www.pla-du-journet