

# L'actualité des Potagers

## Le Bio'marché des Potagers

Comme vous le savez, nous vous accueillons **tous les vendredis de 13h00 à 19h00** au marché des Potagers sur l'exploitation. Au Bio'marché vous pouvez retrouver des fruits, des jus de fruits, du pain, des œufs bio... et bien évidemment nos légumes.

Si vous ne pouvez pas venir sur le Bio'marché et si vous êtes intéressés par des produits complémentaires (œufs, jus de fruits, lentilles...), il est tout à fait possible de nous passer commande. Il suffit de remplir le bon de commande téléchargeable sur notre site internet: [www.potagers-du-garon.net](http://www.potagers-du-garon.net).

**A noter :** Toutes commandes doivent être effectuées au plus tard le vendredi pour une livraison le jeudi ou le vendredi suivant.

**Les abonnements des œufs du Jardin de Valériane ont commencés. Si vous souhaitez vous abonner, vous pouvez télécharger le bon de commande sur notre site internet. Une fois rempli, envoyez-le nous avec votre chèque à l'ordre du Jardin de Valériane.**

## Nouveaux produits solidaires

Le 6 février 2015 (et tous les 2 mois), venez rencontrer Anne Parazon qui vous proposera de nouveaux produits issus de la culture biologique: huile d'olive de Crète (1.5 L, 3L ou 5 L) et miel de Thym bio.

« Mon mari est agriculteur, pépiniériste à Estrablin dans l'Isère en culture biologique, spécialisé dans les variétés anciennes d'arbres fruitiers.

Il y a 25 ans, nous avons eu un stagiaire Crétois sur la pépinière. Il faisait une formation en agriculture biolo-

gique à l'école de Beaujeu (69). Nous sommes restés en contact avec lui toutes ces dernières années et une de nos dernières visites en Crète nous a bouleversés. Notre ami est aujourd'hui technicien agricole sur l'île et accompagne des exploitations qui passent en culture biologique.

La Grèce (donc la Crète) doit faire face à une crise sans précédent qui laisse bon nombre d'habitants dans des situations extrêmement difficiles.

Afin d'aider des agriculteurs Crétois nous avons mis en place un partenariat. Je propose à la vente, de l'huile d'olive et du miel de thym de Crète qui arrivent chez moi, en direct des producteurs.

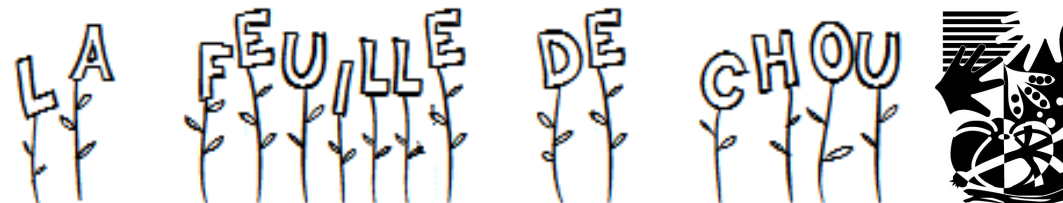
Ces produits sont certifiés issus de culture biologique. Je les propose à prix coûtant de façon à leur en faire vendre le plus possible.

Vendre cette huile permet aux agriculteurs, aux ramasseurs et habitants d'une région de Crète qui se situe autour du plateau de Lassithy, de continuer à travailler leurs vergers d'oliviers et de continuer à embaucher des ramasseurs du plateau.

Le Miel de thym provient de deux exploitations de l'arrière pays Crétois, ce miel est connu pour ses vertus incomparables. Je suis convaincue que "plein de petits pas faits par plein de petites gens peuvent changer le monde".

Voilà pourquoi nous nous sommes lancés dans cette aventure de soutien aux agriculteurs de Crète. Merci de l'attention que vous pourrez porter à cette action. »

Anne PARAZON



Janvier n°5

## Le mot du président

Cette « feuille de chou » de janvier 2015 est la cinquième que vous trouvez dans vos paniers. Cette parution mensuelle permet, en complément de la fiche info/recettes hebdomadaire, de vous informer de la vie du jardin, de prendre du recul, et surtout de donner un temps de parole à tous les acteurs de notre Atelier Chantier d'Insertion : permanents, jardiniers, bénévoles... En ce début 2015, c'est moi-même, Marc Perrel, président de l'association, qui prend le clavier (je réserve le crayon aux dessinateurs humoristiques !) pour souhaiter à tous une année 2015 riche en **beaux et bons légumes**, en **lien social** et en **réussite** pour les jardiniers.

Les **beaux et bons légumes** sont issus de notre outil de **production** qui s'améliore d'année en année : 2015 verra l'installation d'une nouvelle serre de 200 m<sup>2</sup> qui permettra des productions de légumes en hiver. Elle a été financée par du mécénat et par une souscription via Kiss Kiss Bank Bank. 2015 verra aussi la mise en culture de 7500m<sup>2</sup> supplémentaires loués à Millery, pour du légume de plein champ. 2015 verra enfin du matériel agricole neuf (cover crop, gyrobroyeur, benne...), financé par un emprunt, qui permettra de diminuer la pénibilité du travail et d'améliorer notre rendement. Evidemment les équipes de jardiniers sont encadrés par deux maraîchers, **Pascal et Michael** (qui prendra ses fonctions le 1er février).

Le **lien social** qui se crée, est le résultat de l'ensemble des **relations** qui se nouent entre tous les acteurs du jardin : l'accompagnement des jardiniers par nos permanents, la collaboration entre bénévoles et permanents, la satisfaction des adhérents/consommateurs, la confiance de nos partenaires, l'implication dans la vie locale....En 2015, en particulier, le marché du vendredi va se développer encore, et l'automne 2015 verra la célébration de notre 20<sup>e</sup> anniversaire. Les « chevilles ouvrières » de ce lien social sont **Laurence** et maintenant **Camille**, qui reprend le suivi du réseau d'adhérents.

La **réussite**, pour les jardiniers, c'est de bénéficier d'une **insertion** dans le monde du travail, après 6 mois ou un an passés aux Potagers. L'accompagnement est le cœur de notre mission, et chaque CDD ou formation qualifiante pour un de nos jardiniers, est une joie pour l'équipe d'encadrement. Mais les difficultés économiques augmentent, et 2015 verra le renforcement de notre réseau de partenaires (entreprises, collectivités...) pour améliorer notre taux de sorties positives. Là encore les réseaux de nos adhérents sont mis à contribution par **Joumana** et **Khadija**, notre directrice, encore en fonction intérimaire pour quelques mois.

Mais ces souhaits de longue vie (malheureusement ?) de notre association, ne pourront se réaliser qu'avec vous, adhérents des Potagers, qui soutenez ce projet et que vous devez faire vivre et faire rayonner autour de vous.

Marc Perrel, président de l'association

## Les Potagers du Garon

46, rue de Pressensé  
69 520 Grigny

Téléphone : 04 72 24 18 37

Mail : [potagers.du.garon@free.fr](mailto:potagers.du.garon@free.fr)  
[www.potagers-du-garon.net](http://www.potagers-du-garon.net)



## Agenda

**2 février et 2 mars :** Les Amis des Paysans sans Terre du Brésil vous convie à leurs soirées verveine au Bar « de l'autre côté du Pont » de Lyon 3ème.

**Le 6 février:** Rencontre avec Anne Parazon et vente de produits du Commerce Equitable par une bénévole d'Artisans Du Monde lors du Bio'marché des Potagers.

**Tous les vendredis de 13h00 à 19h00,** le Bio'marché des Potagers



# Du côté de l'insertion

## L'accompagnement professionnel

Durant leur parcours aux Potagers du Garon, les salariés en insertion partent pour certains effectuer des stages en entreprises. Ces stages prévus sur leur temps de travail, permettent de découvrir un métier, d'acquérir de nouvelles compétences ou même de valider un projet professionnel avant d'entrer en formation.

Ces stages se font sous diverses formes:

EMT: Evaluation en Milieu de Travail (convention signé par le Pôle emploi, le salarié et l'entreprise d'accueil).

PIE: Période d'Immersion en Entreprise (les Potagers du Garon et l'entreprise qui accueille le stagiaire signent une convention de mise à disposition à titre gratuit).

Durant ce stage, le salarié n'est pas rémunéré par l'entreprise d'accueil mais est payé comme s'il a travaillé aux Potagers du Garon soit 24h/sem.

Nous avons déjà eu le cas d'un salarié qui a effectué un stage et qui quelques temps après a été rappelé par l'entreprise pour lui proposer un contrat.

Ce temps d'immersion en entreprise permet d'être testé et peut être aussi un moyen de franchir l'obstacle de la sélection par le CV et la lettre de motivation.

Joumana Deshayes, accompagnatrice socioprofessionnelle

## Témoignage de Mickaël

Je me prénomme Mickael, j'ai pour projet de suivre une formation de paysan boulanger en septembre. J'ai suivi un stage de deux semaines pour valider mon projet professionnelle. L'EMT que mon statut au potagers du garon me permet d'effectuer sur mon temps de travail.

C'est à Mermoz dans le 8ème arrondissement lyonnais, marchant dans les rues obscures et froides de novembre que je rejoins la boulangerie de la mie cyclette. Dans cette structure les salariés sont aux nombres de cinq avec un apprenti certains jours de la semaine. Le fonctionnement est une SCOP ( Sociétés coopératives et participatives ).

Les décisions sont prises ensemble, respectant le point de vue et les idées de chacun. Il y a un roulement chaque jour, toujours deux personnes au fournil et les autres à des horaires différents sur les marchés, en livraison à vélo, plongés dans l'administratif, la vente des pains à la boutique. Tous sont polyvalents et autonomes.

Plongeons nous maintenant dans le déroulement d'une journée de boulange. Il est 6h15, un œil sur la température du four encore chaud de la veille, de la pièce, les commandes et la préparation du levain pour chaque pour toutes les recettes.

Il y a 9 types de pains différents, le complet, demi complet, blanc, noix, raisin noisette, tournelin, sésame, châtaigne et petit épeautre.

1ère étape le pétrissage : Le levain et mélangé à la main avec la farine, l'eau salée et chaude suivant des calculs précis, laissant place au ressenti de la pâte, en constant changement dans de grands pétrins en bois. Ici tout est effectué à la main, aucune machine, les farines sont locales, provenant de l'agriculture biologique.

2ème étape le pesage et le façonnage : La pâte est ensuite pesée à la balance, divisée en pâtons , pour être façonnée à la main lui donnant la bonne tension et la forme désirée. Puis mis en banneton (corbeille en osier ) pour reposer. La levée continue , le pain développe sa saveur ainsi que sa tenue. Suivant les jours les fournées varient entre 2 à 3 et des biscuits sont préparés pour être cuits à la fin.

La dernière étape la cuisson : C'est un four à gueulard, un immense four en brique coulé dans le bâti, le foyer est petit, situé au milieu, par le dessous.

Les flammes sortent par le gueulard au centre, il est déplacé pour chauffer toutes les parties. Le four emmagasine la chaleur pendant 40 minutes à 1 heure, le gueulard est retiré, lors de la cuisson il n'y plus de foyer, dans la même idée que les fours à la romaine.

Les pains sont enfournés avec un tapis roulant qui rentre dans le four et dépose les pains. La cuisson dure 45 minutes à 1h00, ils sont sortis avec l'aide d'une pelle en bois.

Il n'y a plus qu'à livrer les pains en vélo dans les différents magasins bio et sur les l'agglomération lyonnaise et oui la cohérence passe aussi par le mode de livraison écologique choisi par la mie cyclette

## Quoi de neuf ?

### Projection du film « Se battre »

Pour ceux et celles qui n'ont pas eu l'occasion de le voir au cinéma, le documentaire « Se battre » (dont une partie des scènes ont été tournées à Givors) sera projeté **le mardi 3 février prochain , à l'Amphi de Vienne à 20h00**. Jean-Pierre Duret, le réalisateur, sera là pour échanger avec le public.

## Salon Primevère, le salon-rencontres de l'alter-écologie

Cette année le salon primevère se tiendra le **20,21 et 22 février 2015 à Eurexpo-Lyon/Chassieu**. **Les Potagers du Garon seront présents.**

Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous contacter. Le billet d'entrée pour 1 journée est de 6 euros. 3 jours pour aborder de nombreux thèmes à travers plus de 100 animations, des espaces thématiques et bien sûr la rencontre avec les exposants.

- ⇒ **500 exposants:** associations, producteurs, artisans
- ⇒ **100 conférences:** ciné-débats, causeries, démonstrations, films, trocs, ateliers...
- ⇒ 800m<sup>2</sup> pour les enfants
- ⇒ **10 espaces d'animations** sur de nombreux thèmes

« Primevère vous invite à vivre l'écologie au présent, là où vous êtes, là où nous sommes. En restant vigilant, en échangeant et partageant expériences et expérimentations avec les autres. Primevère vous incite à refuser le culte de la réponse instantanée et à investir des lieux où le temps est un allié, où la considération du court et du long terme est un atout démocratique et social. Primevère vous propose aussi de prendre le temps de la métamorphose, celle qui épouse les cycles naturels, afin de transformer nos sociétés et nos modes de vie. »