

Pesto de fanes de radis

2 poignées de fanes de radis sans les tiges, 30 g de parmesan râpé, 30 g de pistaches non grillées et non salées, ou d'amandes, 1 gousse d'ail coupée en quatre, 1 petit ruban de zeste de citron, 2 c.s. d'huile d'olive, sel, poivre, piment en poudre

Mettez tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur ou d'un blender, et mixez par courtes impulsions jusqu'à obtenir une pâte homogène. Il faudra racler les parois de temps en temps.

Ajoutez de l'huile et mixez à nouveau pour obtenir la consistance que vous préférez. (Le mélange peut aussi être fait au mortier et au pilon; c'est meilleur pour le karma et pour les triceps.)

Goûtez, rectifiez l'assaisonnement, et versez dans un contenant hermétique en tassant bien -- je me sers d'un bocal en verre.

Chou-fleur rôti sauce sésame citron

Pour 2 personnes : 1 chou fleur, 1 oignon, 40g de chapelure, 40g de parmesan, 6 cas d'huile d'olive, 2 cas de miel, 2 cas de soja salé, 1 cas de persillade, 1 cac de paprika fumé, Cuisson 20-25min à 190 degrés
La sauce : 150g de yaourt grecque 1 cas de crème de sésame 1 cas de soja 1 cas de miel 1 cas de vinaigre balsamique Le jus + zeste d'un demi citron

Dans un saladier mélanger les chou fleur couper en fleurette, l'oignon émincé et le reste des ingrédients. Il faut bien tout mélanger. Puis les mettre sur la plaque du four et cuire 20 à 25 min à 190°.

Pour la sauce: Bien mélanger dans un saladier tous les ingrédients.

Et voilà il n'y a plus qu'à déguster.

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 11

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Betterave cuite	4.80€/kg	0.5	2.40
Chou-fleur	2.30€/p	1	2.30
Pomme de terre	2.20€/kg	0.6	1.32
carotte	2.75€/kg	0.55	1.51
Chou-rave	1.70€/p	1	1.50
			9.03

carottes : provenance Finistère

Pomme de terre: Allians (Finistère)

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
Epinard	5.00€/kg	0.7	3.50
Chou-fleur	2.30€/p	1	2.30
Radis rose	1.70€/p	1	1.70
Carotte	2.75€/kg	0.8	2.20
mesclun	13.20€/kg	0.2	2.64
			14.60

Nouvelles des salariés:

3 membres de l'équipe commencent une formation en Français ce lundi. Cette formation est faite par « langue et communication ». Elle a vu le jour grâce à une mise en commun des besoins de formations de plusieurs chantiers d'insertions Rennais. Plusieurs salariés de plusieurs chantiers d'insertion se retrouveront tous les lundis et jeudis jusqu'au 1er juillet avec des formateurs pour améliorer leur connaissance en français.

La formation durera 105h en cumulé.

En plus de cette formation, nos apprenants auront toujours 1h de cours de français toutes les semaines avec Cathie, notre bénévole. Ceci permettra de s'assurer que les cours sont bien assimilé et elle pourra aussi faire le lien avec les connaissances spécifiques aux métiers de maraîcher.

De nouveaux recrutements

Il y a aussi quelques changements en ce moment dans les équipes. Depuis 2 mois, nous avons accueilli 5 nouveaux salariés (dont 1 qui a déjà retrouvé un travail à la ville de Rennes). Nous allons encore possiblement recruter 1 ou 2 salariés prochainement.

Le recrutement est un jeu de chaise musicale assez complexe. Nous sommes conventionnés par la DREETS pour un nombre d'heures d'accompagnement à l'année. Cette convention comprend les heures pour les Jardins mais aussi pour le chantier environnement d'Espace Emploi. Si nous dépassons ce nombre d'heure, il n'y a pas d'aides financières pour les salariés des équipes accompagnées (Ce qui ne rentrerait pas dans notre budget...). Si nous sommes en dessous de ce conventionnement, nous risquons une baisse du nombre d'heures l'année prochaine (depuis un resserrement du budget ministériel....).

Sachant qu'un facteur vient compliquer la tache: les heures d'absence ou d'arrêt maladie ne sont pas comptabilisées dans ces heures conventionnées. Donc sur les 30 salariés suivis sur les 2 chantiers cette question des recrutements devient vite compliquée pour s'approcher au plus près de notre conventionnement