



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Entre février et mars, le Réseau Cocagne a parcouru les routes pour recueillir la parole des salariés en insertion.

Objectif : faire entendre leur parole au niveau national dans le cadre de la concertation actuelle sur la réforme du secteur inclusion et du plan Pauvreté.

Les Jardins de Cocagne sont en prise directe avec les réalités des personnes défavorisées. Par leurs initiatives, ces structures d'insertion prouvent au quotidien que la fracture entre économie, écologie et précarité n'est pas une fatalité. Dans le cadre de concertations gouvernementales en cours sur les Ambitions pour l'inclusion et du Plan pauvreté, et avant l'annonce d'un "grand débat" suite au mouvement social des "Gilets jaunes", le Réseau Cocagne a souhaité donner la parole, appelant de ses vœux une politique nationale s'appuyant sur les initiatives territoriales inclusives et durables.

Parler de mieux vivre pour tous

- *Ne pas travailler "c'est une angoisse une peur infinie, car faire autre chose quand on est au chômage c'est être d'une classe supérieure..."*
- *« Il ne connaît pas la misère, il travaille dans un bureau ».*
- *Quand à chaque fin de mois "on est dans le rouge", la demande n'est même plus d'avoir une vie épanouissante.*
- *Reste une revendication, essentielle : être respecté.*
- *"Dans le travail, l'important, c'est le patron".*

Les problèmes managériaux ressortent des débats avec force. Pour beaucoup de salariés en insertion, les expériences professionnelles passées ont laissé un goût amer : un sentiment de déclassement lié à un management oppressant. Et, parfois, l'insertion peut être vécue comme "péjorative" et ne "remettant pas en cause le système".

La méritocratie ? *"Ça marche avec le loto ou la musique, pas dans le travail".*

Les fonctions fondamentales de la vie apparaissent quand on évoque ce que permet le travail pour les personnes : la santé physique et psychologique, l'accès à l'éducation, à un logement, faire vivre ses enfants, participer à un effort collectif, jusqu'à *"pouvoir payer ses impôts et être un citoyen comme les autres"*. Ici, nulle démesure ou déréalisation. Dès lors les questions fusent sur pourquoi les politiques et l'économie ne sont pas toujours au service de ces fondamentaux de la vie ?

Faire de la transition écologique une chance pour les plus précaires

Depuis des décennies maintenant, une économie solidaire de la transition écologique génère une offre de travail accessible aux personnes peu ou pas diplômées.

Les associations et entreprises d'insertion ont fait émerger de nouvelles activités comme le recyclage de nombreux déchets, le ré-usage des vêtements ou meubles,

Pour mémoire :
Pas de paniers le vendredi 19 avril

Votre panier

Pour un panier

0.250	kg	oignons jaunes
0.7	kg	céleri-rave
1	botte	radis
0.360	kg	mesclun (mâche/roquette)
0.7	kg	épinards (déclassés)

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

Fruits : Oranges, Pomelos

La Recette de la semaine

Céleri entier rôti et croustillant noisette

Pour 6 personnes :

1 gros céleri bio, du paprika fumé, 50 g de noisettes concassées, 1 c. à s. de graines de coriandre, 1 orange bio, 6 branches de persil, 3 feuilles de sauge ou de laurier sauce
Huile d'olive, huile de noisette, fleur de sel

Préchauffer le four à 150 °C.

Brossez bien sous l'eau la peau du céleri-rave. Le sécher et en couper la base pour assurer sa stabilité.

Le badigeonner au pinceau avec l'huile d'olive additionnée de paprika fumé et de sel. Appliquer 3 feuilles de sauge ou de laurier, bien l'envelopper d'une feuille de papier cuisson, puis de papier aluminium. Enfourner et cuire 2 heures.

Dans une poêle, pendant 5 min, faire torréfier les noisettes concassées et les graines de coriandre avec une 1 c. à s. d'huile de noisette et de la fleur de sel. Laisser refroidir, puis mélanger cette préparation dans un bol avec le zeste râpé finement d' 1/2 orange bio et le persil haché. En fin de cuisson, vérifier que le céleri est bien tendre en y enfonçant une lame de couteau.

Oter l'emballage du céleri, le découper en quartiers. Servir chaud ou tiède, parsemé du croustillant de noisettes.



Prévisions légumes semaine prochaine

Carottes
Chou
Salade



l'écoconstruction, la gestion écologique des milieux, les premiers systèmes alimentaires bio locaux et de nombreux services à la personne, ainsi qu'à la mobilité.

Ces supports d'insertion sont aussi des services écologiques accessibles à tous. Les Jardins de Cocagne produisent, grâce au travail de salariés en insertion, des légumes biologiques. Ces légumes peuvent-ils être accessibles à tous ? Pour le Réseau Cocagne, c'est évident mais, en France, le droit à une alimentation de qualité pour tous ne va pas de soi.

Manger bio, avoir accès à des espaces naturels, vivre dans des environnements moins toxiques, habiter des logements rénovés et écologiques, ... : cette qualité de vie ne doit pas être réservée à une élite. Les bénéfices de la transition écologique doivent être accessibles à tous.

Véronique, directrice

Le coin de la chargée d'insertion :

J'arrive ce matin (NDLR : *texte écrit le jeudi 28 mars*), accompagnée par les timides rayons du soleil matinal ainsi que la légère bise fraîche et ... qu'entend-je ? Les tracteurs de Terre Solidaire en action. Que vois-je ? Les salariés permanents et les jardiniers s'affairer à la pose de plastique, à la plantation, aux semis, à la récolte, à la préparation des commandes et des paniers. Une fourmilière où chacun sait ce qu'il a à faire. Quel contraste avec les semaines précédentes où régnaient calme et silence, puisque la majeure partie de l'équipe (voire la totalité en début de semaine) était au déblotage ! Bref, c'est la reprise d'une activité intense de maraîchage à Terre Solidaire. Ce qui signifie la fin de l'activité de tirage de bois dans les vignes qui a occupé, vous le savez, 80% du temps de travail des salariés de Terre Solidaire, de mi-décembre à hier. Traditionnellement à Terre Solidaire, nous clôturons cette activité par un « repas de fin de vigne au restaurant » pour l'ensemble des salariés de la structure.

Nous voilà donc partis, lundi 25 mars après la matinée de travail, en convoi de 5 véhicules (30 personnes au total à véhiculer !) direction le Restaurant. Et quel restaurant ? Le Local à La Ravoire. Loin de moi l'idée de faire la promotion de ce lieu, mais quand c'est une bonne adresse pourquoi ne pas le dire ? Donc le Local, ou Brasserie Locavore, comme son nom l'indique, est un restaurant où nous mangeons « local ». Le poisson du lac du Bourget, la viande de la Combe de Savoie, les fruits de la Combe également ; le fromage de Puygros, ... et les légumes... de Terre Solidaire évidemment. Chaque semaine les salariés livrent carottes, pommes de terres, salades, navets, panais... en fonction de la production et des commandes.



« De la graine à l'assiette », cette formule a donc pris tout son sens ce lundi. Le menu était composé d'un feuilleté aux champignons qui, à en croire les échos, a fait l'unanimité et a été apprécié par tous. Cela fut suivi d'un risotto carotte/poisson et, pour finir sur une note sucrée, une pana cotta « légère » à l'orange. Tout cela agrémenté de jus de fruit et de coca pour les amateurs et, pour terminer, le traditionnel café.

C'est un moment important pour Terre Solidaire, ce repas de fin de vigne. C'est l'occasion de remercier les salariés pour leurs efforts, leur adaptabilité aux horaires, leur investissement dans ce travail à façon qui, on le sait, peut être long et répétitif. Donc merci à tous pour cette nouvelle saison de tirage de bois qui s'est bien déroulée, sans incident majeur et toujours dans la bonne humeur.

Et Merci aux collègues encadrants qui tiennent toujours compte des impératifs de l'insertion professionnelle malgré, parfois, la pression du travail.

Nous voilà donc reparti pour une nouvelle saison de maraîchage et, par conséquent, de nouveaux jardiniers. Nous avons donc accueilli, lundi 1^{er} avril, Daniel et Moussa qui démarrent leur contrat de 4 mois en CDD d'Insertion, bienvenue à tous les 2.

Floriane, chargée d'insertion



Auvergne - Rhône-Alpes

