



**Jardin de Cocagne**  
**Rue Romaine – Lhopiteau 28150 Voves**

**Carole : 02 37 99 51 61**

**Jean-Luc : 07 86 00 46 33**

**Site internet : [www.jardinsolibio.fr](http://www.jardinsolibio.fr)**

Email : [solibiovoves@orange.fr](mailto:solibiovoves@orange.fr)

Soli-Bio est producteur de légumes bio, et revendeur de légumes bio, ou en conversion, d'origine française

Pour les légumes produits sur le jardin, le n° de licence ECOCERT est le :  
28/109688/60136

## L'idée Recette

# Fèves nouvelles

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 45 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 500 g de fève en cosses
- 500 g de pâtes type "macaroni"
- huile d'olive
- sel/poivre
- 200 g de Fromages

**Préparation :**

Écosser les fèves, les faire bouillir dans 2 l d'eau chaude salée.

A mi-cuisson (20 mn environ), ajouter les pâtes choisies et égoutter le tout une fois les pâtes cuites "al dente".

Servir immédiatement arrosées d'huile d'olive, bien poivrées et parsemées de fromage râpé.

Les fèves fraîches, pas trop grosses, peuvent également être dégustées "à la croque au sel" ( il faut enlever la peau de la fève), dans la "bagna-cauda", insérées dans une salade niçoise (ou composée) ou un pan-bagnat...

## Panier du

**Date 27 juin 2017**

(Sous réserve de changement de dernière minute)

### **Panier à 11 €**

- Aubergines : 1,70 €
- Courgettes : 1,90 €
- Salade : 1,70 €
- Concombre : 1,70 €
- Fèves : 3,57 €

### **Panier à 16 €**

- Aubergines : 3.40 €
- Courgettes : 2,72 €
- Salade : 1,70 €
- Concombre : 1,70 €
- Haricots vert : 4,49 €
- Carottes : 1,53 €

## ACTUALITÉS DU JARDIN

Quelques explications complémentaires sur le parcours de nos maraîchers.

Pour intégrer l'équipe du jardin, le candidat, après avoir obtenu une « fiche navette » spécifique, délivrée par pôle emploi, vient pour un entretien d'embauche avec Neslihan Mastalski, notre accompagnatrice socioprofessionnelle, suivi d'une visite du site avec l'un de nos deux encadrants techniques, Jean-Luc Dubois et Damien Maitte.

Comme les maraîchers ne travaillent pas le mercredi après-midi, nous en profitons pour nous retrouver entre permanents. Lors de cette réunion, nous faisons le point sur la situation de chaque salarié : décision d'embauche, de renouvellement de contrat, de définition d'objectifs, d'analyse de parcours, de sanction disciplinaire, etc, tous les événements de gestion des ressources humaines sont examinés conjointement. Nous « croisons notre regard ». En cas de désaccord, c'est mon avis de directrice qui prime, mais il faut bien dire que la majorité de nos décisions sont prises à l'unanimité. Nous sommes persuadés que cette pratique fait partie de nos atouts. Il faut cependant noter que cela n'est possible que dans une petite structure comme la nôtre. Cet aspect nous incite à ne pas trop nous développer, afin de conserver cette spécificité.

L'immense majorité des contrats signés sont de 6 mois. De ce fait, la période d'essai est couramment de 15 jours. Nous décidons collégalement de la poursuite du contrat. Vient ensuite une phase de diagnostic au cours de laquelle Neslihan analyse avec chacun les facteurs de fragilité qui expliquent, au moins en partie, les difficultés présentes. Il est évidemment essentiel de lever ces contraintes pour avancer sur un projet professionnel.

Ce travail, qui doit être conduit par les salariés eux-mêmes, fait l'objet du premier objectif fixé.

A suivre.... Claire Genova 07 86 00 46 31

**Le panier de la semaine prochaine**  
Pommes de terre, Aubergines, tomates, salade, oignons blanc, courgettes, concombre.

(Sous réserve de changement de dernière minute)