

**La lettre d'infos de l'association Parenthèse - Graine de Cocagne
N°8 - Juin 2021**



**Suivez l'actualité de l'association
grâce à notre lettre d'infos !**

Au sommaire de ce numéro de juin :
présentation de notre nouveau chantier Courte Echelle ; portrait de
Jérémy, salarié en parcours ; un nouvel aménagement au site de Peyrins ;
le habituel Point Prod ; et rencontre avec Christelle, adhérente et
naturopathe.

En vous souhaitant une bonne lecture de cette *Newslaitue*,
et bon début d'été à tous !



Courte Echelle, pour semer le savoir vert

Jamais deux sans trois... Après Graine de Cocagne (2001) puis L'Atelier des Couleurs (2009), Parenthèse vient de lancer son troisième chantier d'insertion : Courte Echelle, qui s'implante à la limite ouest de Romans sur une parcelle de 3 hectares, au sein d'un pôle de production en devenir réunissant plusieurs acteurs du maraîchage bio.

Solen, directrice de l'association, pose le décor : « Dans les 10 ans qui viennent, 50 % des agriculteurs français vont partir à la retraite. Face à ce chiffre inquiétant, on s'est mis à chercher un moyen, au sein du Réseau Cocagne, de contribuer au renouvellement des générations agricoles. Quelques salariés qui passent par nos jardins de Cocagne souhaitent travailler durablement dans l'agriculture, mais souvent, ils n'accèdent qu'aux emplois saisonniers car ils manquent de qualification pour occuper les postes pérennes. On s'est alors dit : proposons aux personnes intéressées un parcours clé en main de 2 ans 'travail + qualification'. C'est comme ça qu'est né le projet Courte Echelle. Pour ce projet, nous nous sommes inspirés d'une initiative menée par un Jardin de Cocagne Breton, à Lorient. En parallèle, Valence Romans Agglo disposait de terres agricoles propices au maraîchage et certifiées bio, situées juste derrière le lycée horticole. Une situation idéale pour réaliser ce projet. »

Les salariés-apprenants du nouveau chantier sont chapeautés par un encadrant dédié, Ahmed Remaoun, précédemment encadrant chargé de la production à Graine de Cocagne Saint-Marcel. Leur parcours comprend 3 phases :

- phase 1 (6 mois), pour découvrir la masse de travail et la condition physique qu'il faut, et vérifier qu'on ait bien envie de s'installer dans le maraîchage ; avec aussi un volet commercial au marché de Peyrins, leur base. En cas de validation...

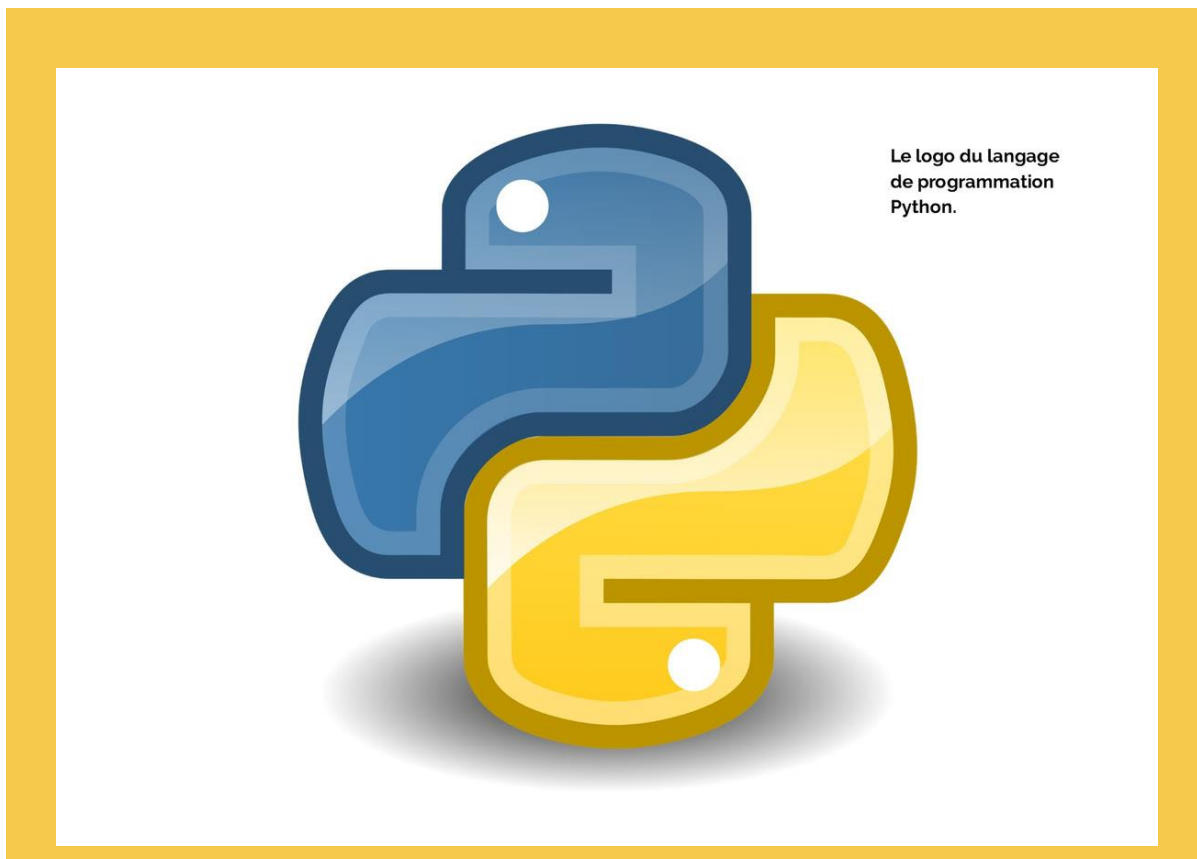
- phase 2 (1 an) : la formation Brevet Professionnel de Responsable d'Atelier de Productions Horticoles, indispensable pour encadrer une équipe ou s'installer. Au menu hebdomadaire : 1 jour sur notre parcelle avec Ahmed ; 1 jour de théorie au CFPPA de Romans, juste à côté ; 1 jour de réflexivité, ce dernier étant un élément clé d'une nouvelle façon de faire formation dite Afest (action de formation en situation de travail), qui allie mise en situation suivie d'une prise de recul (pour mieux analyser ses enseignements et consolider ses apprentissages).

- phase 3 (6 mois) : le salarié-e en cours de qualification produit pour Parenthèse, tout en étant accompagnés à l'installation ou à la recherche d'emploi salarié par Ahmed et le CFPPA.

Sur l'ensemble du parcours, les salariés en parcours bénéficieront d'un suivi social et professionnel par Jacinta, conseillère insertion professionnelle basée à Peyrins.

La première promo Courte Echelle aura en plus droit, indique Ahmed, à un volet bonus : l'opportunité de façonner la parcelle mise à disposition. « *Il fallait la penser comme une ferme urbaine, destinée à fournir de la nourriture, 52 semaines par an, aux habitants juste à côté. C'est une étape pédagogique très intéressante : apprendre comment partir de rien.* » Ainsi, l'encadrant a choisi une ferme sur le mode parisien d'il y a 5 siècles (appelé aujourd'hui maraîchage bio-intensif) : petites surfaces ; planches étroites (75 cm au lieu des 110 avec tracteur) qu'on peut enjamber et donc travailler manuellement ; et une densité de plants beaucoup plus serrée, pour réduire au maximum le désherbage.

Pendant la mise en route de la parcelle aux Teppes, l'équipe Courte Echelle va également travailler en mode classique sur nos 2 jardins Graine de Cocagne, et aussi en stage chez d'autres exploitants. *La Newslaitue* vous donnera régulièrement de leurs nouvelles.



Le logo du langage de programmation Python.

Pour Jérémie, l'avenir est programmé

Arrivé en mars 2020 à Graine de Cocagne Peyrins, Jérémie était mal en point. *«Fragilisé par différentes épreuves de la vie, il disait avoir du mal avec l'humain »*, se souvient Franck, encadrant de l'équipe logistique. *« Mais il souhaitait se battre pour s'en sortir, avec des projets en tête. »* Son projet de départ : apprendre le maraîchage. *« J'avais quasiment toujours travaillé dans le milieu de l'agriculture »*, explique Jérémie, jeune quinquagénaire mince et tonique, qui fait 10 ans de moins. *« Le statut d'encadrant en insertion m'aurait pas mal plu – j'ai également été enseignant. »* Deux mois plus tard, il dit stop à l'agriculture, pour de bon : *« Je pense qu'avec l'âge, j'en ai un peu marre. »*

Jérémie lorgne alors un nouveau métier : la programmation. *« J'ai toujours été énormément attiré par tout ce qui est nouvelles technologies, les sciences »*, explique celui qui a enseigné la biologie et l'écologie au lycée agricole de Vienne. Pendant le premier confinement, en mode auto-didacte et en suivant des cours gratuits en ligne, il s'entraîne dur à coder en Python, *« langage que j'adore. Les cours, c'est parfois d'assez haut niveau, mais quand on se donne les moyens, on y arrive ! »* Parmi les débouchés possibles, il opte pour le développement web. *« Je trouve ça fantastique : on écrit une ligne de code et de l'autre côté on a un carré rouge ! »*

En avril et mai, Jérémie a fait un stage d'une semaine chez ICI SI, créateur de sites web à Châteauneuf-sur-Galaure. Et finit par en faire 2 de plus. *« On m'a laissé en autonomie une semaine et demi, ça m'a un peu conforté dans ma démarche. »* Y être embauché, il ne dirait pas non, s'ils acceptaient une semaine à 30 heures. *« En stage j'étais en 35h, c'est pas possible. »* En tout cas,

il ne sera pas à son compte : « *Je l'ai déjà été, je ne veux plus.* » En tout cas, son ambition semble réaliste : « *Je ne veux pas être le meilleur, juste être reconnu professionnellement.* »

Côté jardin, ses relations avec l'équipe se sont très bien développées. « *Il a vite pris sa place et est devenu un élément moteur de l'équipe. Il est volontaire, aime l'échange et le partage, le travail bien fait* », pointe Franck. Jacinta, conseillère insertion du site, complète : « *Par rapport à son projet, c'est agréable d'accompagner Jérémie, qui est quelqu'un de jovial. Et pour lui, il s'agit réellement d'accompagnement, car il est complètement autonome. Il me tient régulièrement au courant de l'avancée des étapes de son projet. Mon rôle : l'encourager, le raisonner ou le soutenir.* » Ses atouts et points de vigilance, d'après elle ? « *Sa persévérance. il a bien réfléchi en amont à son projet. Il y croit, il s'investit. Et il sait qu'il peut y arriver. Il a parfois un côté 'speed' qu'il doit, à mon sens, canaliser... mais je crois qu'il le sait déjà.* »

Dans la programmation informatique « *les diplômés sont importants mais surtout les 'soft skills' – bienveillance, esprit d'équipe...* », relève Jérémie. Côté formation il a trouvé, mais attend la décision de financement de Pôle Emploi, et ronge difficilement son frein. « *On embauche beaucoup en ce moment. C'est un métier calme, patient, qui me permet de souffler et travailler en équipe – le geek tout seul derrière son ordi, c'est fini !* » Avec son projet, il fonce. « *Il y a des moments dans la vie où on a besoin de rupture, de changement, justement pour montrer qu'il y a l'avant et l'après.* »

« *Je suis heureux pour lui que Jérémie ait trouvé sa voie* », affirme Franck. « *Il devrait partir en fin d'année, et il va manquer à l'équipe. Je lui souhaite beaucoup de réussite dans la vie professionnelle mais aussi dans sa vie privée.*»

Graine de Cocagne ? « *Ca m'a fait revenir dans le monde, pas loin. On vous laisse partir en immersion, et travailler 30 heures. Il faut saisir l'occasion de rebondir. On croit que ça sert pas à grand-chose à travailler en insertion, mais si quand même, il y en a un paquet qui mènent leur projet... Si ça n'existait pas, on ferait comment ?* »



Le bonheur est dans le préau

« *Maintenant, il y a de la place pour toute l'équipe !* » se réjouit Rémi, encadrant maintenant au site de Peyrins, qui a piloté l'extension de l'auvent sud de la Nouvelle Ferme. Lui et Nadir, membre de son équipe, ont réalisé la charpente, ensuite couverte par Matthieu, charpentier qui assurait sa première prestation chez nous. En plus des pauses des salariés, cet espace ombragé a également accueilli, la semaine dernière, l'AG de Parenthèse dans une ambiance aérée bien plaisante (et bien sûr conforme aux mesures actuelles).

Un auvent peut en cacher un autre. Le regard de Rémi se porte à présent sur le pignon ouest du bâtiment, qui va avoir lui aussi son auvent. Le temps presse, car cet aménagement va notamment accueillir une partie du marché d'été (avec l'autre partie juste à l'intérieur). A la clé : plus de fraîcheur pour salariés et bénévoles, qui avaient bataillé sous la toile en bord de route. Le marché d'été aux horaires suivants : mardi 10h à 18h15 non-stop, et jeudi 15h à 18h15. Date de démarrage (et une éventuelle ouverture le mercredi) à confirmer !

Les autres atouts du nouvel auvent ouest ? Il servira d'aire d'entreposage pour éléments logistiques volumineux (rolls, cagettes...) qui empiétaient jusqu'alors sur l'espace intérieur, et protégera les jardiniers de logistique lorsqu'ils chargent les paniers ou les livraisons de commandes par mauvais temps.



Point Prod Peyrins : pucerons et doryphores maîtrisés

Côté plantations, nous n'avons pas de retard, mais pas d'avance non plus ! Avec l'épisode pluvieux qu'on a eu, la fenêtre de travail était très réduite. Là c'est bon. Nous avons planté, ou sommes sur le point de planter, les semis de courges, de courgettes, divers choux (fleur, rouge et Bruxelles). Les pastèques et fenouils ont été planté la semaine dernière [semaine 20].

Comme à Saint-Marcel, les pucerons sont d'attaque. Nous traitons avec du savon noir mélangé à l'huile essentielle d'orange). Mais contrairement aux années précédentes, où on appliquait une petite voile, là on fait plant par plant, de façon vraiment ciblée. Et les pucerons sont noyés. Je trouve plus efficace. On avait une invasion sur des concombres, mais on a réussi à les contrôler.

Avec les pluies conséquentes, nous avons peur que les pommes de terre chopent mildiou, mais ça va. Les doryphores eux aussi sont maîtrisés : la semaine dernière, nous avons fait 4-5 passages sur 2 jours pour vraiment prendre le dessus sur une grosse invasion. On peut les adultes dans une bouteille, et écrase les œufs sous les feuilles. Là, on passe tous les 2-3 jours.

Rémi, encadrant maraîcher



Point Prod Saint-Marcel : entretien et beaux primeurs

Les légumes primeurs sont au rendez-vous : nous récoltons actuellement de belles courgettes, des pois, des petits pois, des fèves, des betteraves bottes, des oignons bottes... En parallèle, c'est le début des plantations des légumes de conservation : courges et céleris-raves, mis en terre avec la nouvelle planteuse, qui permet d'insérer les mottes de 4x4cm. Côté plantations, on poursuit avec les légumes d'été : courgettes, tomates, poivrons, aubergines, melons, pastèques...

Cette année, les pucerons sévissent : les haricots à rames et les concombres sous serre sont envahis, et cela va jouer sur les récoltes. Les melons, aubergines et poivrons ont réussi, eux, à repousser les pucerons et à reprendre une croissance. Les doryphores sont là aussi : actuellement on prévoit un passage par semaine, sur plusieurs semaines.

Il y a beaucoup d'entretien des cultures à assurer, car les surfaces en production augmentent au fil de la saison. La nouvelle bineuse 2 rangs est largement mise à contribution ! Nous arrivons à la fin d'un printemps qui a pu être compliqué parfois pour le travail du sol et les binages, à cause de la pluviométrie élevée.

Les tomates arrivent bientôt : les fruits sont formés, mais attendent le soleil pour rougir. Les premières aubergines sont formées, les premiers poivrons aussi. Bref : les légumes d'été arrivent :-) L'équipe de jardiniers n'est pas au complet, donc la saison est dense!

Emilie, cheffe de culture



Vers l'équilibre par l'alimentation

C'est après plus d'une décennie dans des PME du commerce international – « *j'ai toujours été très portée sur l'ouverture culturelle, la rencontre...* » – que Christelle Amiard Poinas, dispose du temps de se ressourcer, lors de ses grossesses, et se penche sur la naturopathie. D'abord sans velléité de reconversion : « *Je me suis formée pour être maître de ma santé et pouvoir soigner ma famille.* » Puis, après une escale chez un fabricant de maquillage bio, alors que les enfants deviennent plus autonomes, Christelle lance pour de bon son activité de naturopathe, Cajou et Compagnie.

Au cœur de sa pratique : l'alimentation. « *C'est le plus gros socle. La naturopathie englobe pas mal de choses, mais la priorité c'est ça. Si l'alimentation, ainsi que l'hygiène de vie – qui en dépend – et l'exercice physique sont bons, on n'a peut-être pas besoin d'avoir recours aux plantes et aux huiles essentielles.* » Elle adhère à la notion de 'médecin intérieur' déjà prôné par Hippocrate. « *Ma volonté, c'est de rendre les gens conscients, en apportant un maximum de connaissances sur ce qui est important ; et autonomes, pour qu'ils reprennent en main leur santé. C'est à nous de devoir chercher comment s'alimenter correctement alors que ce qui est proposé dans notre société est très mauvais.* » Mais au moins la tendance est bonne, quoique trop lente encore à son goût. « *J'observe une vraie prise de conscience autour du bien-manger, mais les gens ont un rythme de vie un peu effrené. A moi de faire comprendre qu'il faut prendre ce temps-là, et le reste suivra.* »

Depuis ses locaux génois ou chez ses clients, la praticienne assure toute une offre de prestations : consultations individuelles, coaching et ateliers thématiques, dont un autour des bienfaits des jus de légumes... cultivés à

Graine de Cocagne Peyrins, découverte par le biais de nos paniers. « Au niveau du goût, déjà, les produits bio et locaux sont bien meilleurs. L'atelier donne envie d'y aller, il faut juste passer le cap ! »

*Deux chroniques par semaine sur Radio Zig Zag : plus d'infos ici
*Prochain atelier sur Génissieux :
- vendredi 25 juin, 18h à 20h : le cru et les jus de légumes

cajouetcompagnie@gmail.com

07 49 55 61 52
www.facebook.com/CajouetCompagnie/

Mille mercis...

- au voisin saint-marcelois qui nous a aidés à décharger la nouvelle planteuse.
- et à Matthieu de boucler la saison de nos animations grand public avec une séance botanique, le samedi 3 juillet à 14h au jardin de Peyrins.
Plus d'infos et inscriptions : animation@parenthese.org / 07 67 07 53 51

Association
Parenthèse >



Association Parenthèse - Graine de Cocagne

820, chemin de Marquet
26320 SAINT-MARCEL-LES-VALENCE

grainedecocagne@parenthese.org

04.75.25.60.08



Pour vous désabonner de cette newsletter, merci d'en faire la demande à grainedecocagne@parenthese.org

Powered by  mailjet

Cet email a été envoyé à paul.jones@parenthese.org, [cliquez ici pour vous désabonner](#).

FR