

Le canard d'Icare

Mercredi 8 mai - jour férié : CHANGEMENT DE JOUR
Livraisons Jeudi 9 et Vendredi 10 mai / Semaine 19.2019 (JI / JTR)

Article rédigé le 5 avril dernier
Stéphane, sportif (marathon, trail...) et salarié aux Jardins du Trèfle Rouge, revient sur son parcours et sa participation au Job Dating* organisé à Cernay le 8 mars dernier :



« Je suis arrivé en Alsace en 2014. Venu du « Nooord », à bientôt 51 ans, je cherchais du travail depuis cette date. En novembre 2018, j'ai démarré mon contrat à Ungersheim. Mon but était que ce passage aux Jardins me remettre le pied à l'étrier après une longue période de chômage et me serve de tremplin pour trouver un travail. Le maraichage n'est pas mon métier d'origine, je suis mécanicien de formation. J'ai donc appris plein de choses. On apprend toujours !

Laura, notre accompagnatrice socio-professionnelle, nous a proposé de participer à un Job Dating. Ainsi, avec 5 autres collègues volontaires, nous nous sommes rendus à Cernay début mars. C'était une première pour moi et j'ai franchement aimé. Je ne sais pas pourquoi je n'ai pas fait cela avant. Pourtant il y a souvent ce type de manifestation à Mulhouse... et la démarche fut concluante !

J'ai déposé 7 C.V., six auprès d'agences intérim (Gezim, Idea...) et un auprès d'une entreprise. Rapidement (quelques jours plus tard), j'ai eu plusieurs entretiens. Au départ, ce n'était pas évident de se vendre. Il faut oser sauter le pas, passer le cap du stress et « hop » on se lâche, on y va et on discute.

J'ai été recontacté par une agence pour un poste de préparateur de commandes chez U-Log, la plateforme logistique de Système U. J'ai été invité à participer à une visite du site et à faire des tests de recrutement. Une semaine après, j'ai eu un entretien avec la responsable RH et le chef de site de l'entreprise. Suite à cela, le 1er et 2 avril j'ai passé et obtenu (!) mon Certificat d'Aptitude à la Conduite en Sécurité (CACES).

Je démarre le 8 avril chez U-Log en contrat intérimaire de 16 mois avec possibilité d'obtenir un CDI à la clé. Je ne pensais pas que cela était possible d'avoir un contrat long avec une agence intérim. A l'époque ça n'existait pas.

Entre temps, toujours suite aux Job Dating, j'ai eu une seconde proposition d'embauche, mais j'ai décidé de rester sur mon engagement auprès d'U Log. J'espère pouvoir poser mes valises dans cette entreprise.

Mon objectif est atteint : je quitte Icare qui aura été ce tremplin vers l'emploi. »

* Job Dating : entretien d'embauche « express », entre 7 et 10 minutes, durant lesquelles un candidat va pouvoir échanger avec un recruteur dans le but de décrocher un deuxième rendez-vous. Le recruteur, va être amené à rencontrer sous ce format un nombre important de candidats, le temps d'une journée ou d'une demi-journée.

Mercredi 8 mai - jour férié : CHANGEMENT DE JOUR

Livraisons Jeudi 9 et Vendredi 10 mai / Semaine 19.2019 (JI / JTR)

Cette semaine dans vos paniers, vous trouverez,
(Sous réserve de modifications de dernière minute)

GRAND PANIER

700 gr de Poireaux	2,72 €
300 gr de Fenouil	0,99 €
250 gr de Pleurotes	2,52 €
200 gr de Mesclun	2,33 €
1 Salade de printemps	1,55 €
200 gr d'Ail frais	2,00 €
150 gr d'Oignons cébette	1,50 €
Prix total du panier	13,60 €
* 700 gr de Rhubarbe	

PETIT PANIER

600 gr de Chou rave	2,79 €
1 botte de Navets nouveau	2,00 €
200 gr de Pleurotes	2,02 €
1 Salade de printemps	1,55 €
Prix total du panier	8,36 €
* 700 gr de Rhubarbe	

* concerne le panier plus



Produits d'origine France – Catégorie II
Issus de l'agriculture biologique
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 Agriculture France

La rhubarbe en version salée ?

Son goût est proche de l'oseille, une cousine, et sa texture une fois cuite rappelle celle de l'aubergine. En salé, comme plat principal, la rhubarbe se marie délicieusement bien avec l'oignon, l'ail, le basilic, la coriandre, les câpres, le gingembre, le carvi, le cumin, le curcuma, le sésame, les pommes de terre, la patate douce, le lait de coco....

RECETTE - Tajine de veau à la rhubarbe

Ingrédients : 500 g de viande de veau (morceaux à blanquette), 2 oignons, 1 à 2 c. à café de cumin, 1 à 2 c. à café de ras-el-hanout, 1 bâton de cannelle, 1 étoile de badiane, 500 g de rhubarbe, en tronçons, 2 c. à soupe de miel, huile d'olive, sel.

Préparation : Faites revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive. Ajoutez la viande, faites-la dorer de toutes parts. Ajoutez les épices et laissez revenir encore 1 minute avant de couvrir d'eau à hauteur. Laissez mijoter 20 minutes puis ajoutez la rhubarbe et le miel. Comptez 20 à 30 minutes de cuisson supplémentaires et servez accompagné de pommes de terre vapeur.

Autre idée : On peut aussi faire revenir des tronçons quelques minutes dans une poêle avec un peu de miel (ou sucre, sirop d'érable), pour équilibrer son acidité, puis les ajouter tièdes aux ingrédients d'une salade composée.



Association Icare, chantier d'insertion par le maraichage bio
Tél. : 03 89 66 19 99 email : adherents@asso-icare.com

Les Jardins d'Icare
3 rue des Daims
68780 Sentheim

&

Jardins du Trèfle Rouge
30 A rue de Raedersheim
68190 Ungersheim



Site web : <http://icare.reseaucocagne.asso.fr>
Facebook : page [ICARE Paniers de légumes bio](#)