



LA SAISON AGRICOLE ET BEL ET BIEN AMORCÉE!!

Voilà maintenant six ans qu'Agrijob poursuit son mandat de promotion des emplois agricoles et de recrutement de travailleurs sur l'Île de Montréal. Agrijob accueille, inscrit, informe les candidats intéressés par les emplois occasionnels et saisonniers horticoles.

Chaque année, Agrijob contacte plus de 200 organismes tels que les organismes communautaires, organismes ethniques, centres locaux d'emplois (CLE), carrefours d'intégration du MICC, plusieurs établissements scolaires afin d'offrir des ateliers d'informations sur le travail agricole. Ces ateliers permettent d'informer la clientèle de ces organismes sur les possibilités d'emplois en agriculture et sur la façon d'accéder à ces emplois par le biais d'Agrijob.

Depuis le mois de mai, l'agente de promotion d'Agrijob a visité plusieurs de ces organismes et ce sont plus de **1 242 personnes** qui se sont inscrites chez Agrijob depuis le début de la saison.

Et cette année, il y a du nouveau chez Agrijob!

« Agrijob est un service important pour nous et adapté à notre clientèle par sa souplesse : il est facile de s'inscrire, de se réserver un emploi, de se déplacer vers les fermes et de se faire payer »

De plus, nous apprécions Agrijob pour sa documentation : elle est dynamique, elle incite les gens à la lire et elle présente de manière simple la façon d'accéder à un emploi. »

Loïc Lenen
Service d'aide à l'emploi, YMCA Centre-ville

La contribution des partenaires d'Agrijob est immense, et pour souligner votre implication Agrijob procède au lancement de la « **CAPSULE AGRJOB DU MOIS** ». En effet, pour satisfaire votre curiosité sur le milieu agricole, Agrijob vous propose une capsule d'information mensuelle vous faisant découvrir le monde d'Agrijob. Ces capsules seront l'occasion pour nous de vous présenter le profil de notre clientèle, les productions de légumes et de fruits du moment, le portrait d'organismes collaborateurs ainsi que celui de travailleurs agricoles.

La saveur du mois de mai : les asperges du Québec

Famille: plante potagère de la famille des liliacées
Origine: bassin méditerranéen
Culture: vivace

Originnaire du bassin méditerranéen, de la famille des liliacées comme l'ail, l'oignon, le poireau ou la tulipe et le lis, l'asperge est un légume tige que l'on trouve à l'état

Comme les hirondelles, elles annoncent l'arrivée du printemps, et il faut savoir en profiter vite car la saison est courte, de la mi-mai à la mi-juillet et elles ont déjà disparu.

sauvage ou cultivé. La plante se compose d'une tige souterraine qui comporte des racines et des bourgeons.

On peut consommer l'asperge aussi bien froide que chaude, pour compléter des salades ou accompagner de la viande ou du poisson. Elle peut également entrer dans la composition de plats de légumes, être servie seule ou comme ingrédient de base de recettes plus élaborées. Les asperges sont cuites lorsqu'on peut enfoncer facilement une pointe de couteau dans la tige. Les asperges doivent être très cuites si vous désirez les réduire en purée, en potage ou en crème. Elles peuvent être cuites à l'eau ou à la vapeur. Ajouter une cuillerée de bicarbonate de soude dans l'eau de cuisson des asperges vertes pour leur conserver leur couleur; refroidir dès la fin de la cuisson.

Valeur nutritive
Valeur nutritive au 100 g

- Calories: 17
- Eau: 90%
- Hydrates de carbone: 49
- Matières grasses: trace 0,2 g
- Protéines: 3 g
- Riche en vitamine A, C, fer, potassium, zinc, cellulose

Astuce

Pour reconnaître la fraîcheur de l'asperge, il suffit de casser un petit morceau de tige. La cassure devra être nette et laisser aussitôt apparaître un jus transparent qui couvrira la plaie.

source : www.legumesduquebec.com/Principal.asp

Comment cueillir l'asperge ?

Manuellement

Avec un couteau, le cueilleur coupe les asperges, les assemble en bottes et les met dans des boîtes.

Semi-mécanisé

Assis sur la récolteuse, le cueilleur ramasse manuellement les asperges et les met dans des boîtes.

Dans les deux cas, les qualités et les compétences requises sont :

- ✓ Bonne condition physique
- ✓ Coordination et dextérité
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Polyvalence
- ✓ Ponctualité
- ✓ Rapidité
- ✓ Sens de l'observation

PROCHAINE CASPULE – JUIN 2006

Si vous n'avez pas encore réservé votre atelier d'information, il est encore le temps de le faire! Veuillez contacter Anne-Marie Desmarais par téléphone au numéro suivant : 514-273-0109 ou par courriel à l'adresse suivante : amdesmarais@upa.qc.ca