



Apprendre — de l'or dans sa banque de l'esprit !

Bulletin N° 6

Nouvelle cuisine de transformation

Grâce à vos dons et à la loterie romande nous pourrons, dès le mois de septembre 2016 commencer les travaux d'aménagement de notre nouvelle cuisine.

Cette future installation sera digne d'une cuisine professionnelle et nous pourrons y travailler dans les meilleures conditions possibles. Les juniors et les seniors de PerspectivePlus participeront activement à la mise en place de cette nouvelle cuisine. Nous vous informerons de l'évolution des travaux.

Nouvel utilitaire

Des dons versés ont permis de faire l'acquisition d'un utilitaire pour notre domaine d'entretien de bâtiment. Nous attendons son arrivée pour septembre.



Sirops

La production 2016 de sirop de sureau, de verveine, de mélisse, de romarin et de menthe bat son plein.

Nous aurons également la chance de retrouver nos sirops et nos cornichons bio aux Paniers Gourmands, Place Coquillon 2 à Neuchâtel.

Finances de PerspectivePlus

PerspectivePlus fait d'une part un chiffre d'affaire au travers des travaux que nous effectuons pour des clients. D'autre part, des autorités cantonales participent aux frais de formation de jeunes par journée de présence. Ces deux sources permettent de payer les salaires et les frais courants. En ce qui concerne les investissements (véhicules, machines, mobilier), nous avons pu compter sur des donateurs généreux. Merci à tous ceux qui nous ont soutenu lors des 3 dernières années.

Nos collaborateurs juniors s'intègrent

Plusieurs de nos juniors ont terminé une phase importante dans leur intégration professionnelle. L'un a terminé son apprentissage et commencera un travail après les vacances méritées. Plusieurs ont trouvé une place d'apprentissage et vont démarrer leur formation en août. Pour la plupart de nos jeunes, ils continuent à travailler à PerspectivePlus en vue de terminer une période d'orientation professionnelle ou alors pour démarrer un apprentissage dans une de nos entreprises PerspectivePlus.

Une de nos valeurs centrale est « apprendre ». Nous désirons éveiller en chacun le désir de progresser en connaissances, savoir-faire et surtout aussi de savoir-être. Car, dans un monde qui change rapidement, cette faculté est primordial et elle est en même temps facteur de plaisir, lorsque l'on comprend les choses.

Cornichons

Le cornichon est originaire de l'Himalaya et a plus de 3000 ans. Il aurait été cultivé pour la première fois en Inde.

En Suisse, peu de producteurs récoltent des cornichons. Au niveau mondial, les principaux pays producteurs sont l'Inde et la Chine. Ici, à PerspectivePlus nous voulions relever ce défi et produire des cornichons suisses 100% bio.

Malheureusement, notre production 2016 de cornichons a mal débutée. En effet, la météo de ces derniers mois n'a pas été des plus favorables. Pour bien pousser, ils leur faut beaucoup de soleil et les arroser une à deux fois par semaine. Les cornichons ne supportent ni le froid ni les gelées.



« J'ai vécu beaucoup de reconnaissance et j'aime la diversité des personnes travaillant à P+. C'est un endroit apaisant. »

Participante au programme semestre de motivation

Stages linguistiques

Plusieurs jeunes suisses-allemand ont fait un stage linguistique cet été à PerspectivePlus. Ils ont travaillé à Closel Bourbon dans une de nos entreprises. C'était une expérience sympathique et nous étions très reconnaissants de les avoir, car nous manquions de mains d'œuvre pour la récolte de nos produits.