

Les premiers pots de confitures de la Conserverie solidaire



Marcoussis, le 4 juin. Cécile touille la préparation sous les yeux de Nathalie, qui, elle, contrôle la teneur en sucre. (LP/IF.)

C'EST DANS LEURS NOUVEAUX POTS qu'ils feront les bonnes soupes. Déjà, ils ont mitonné la semaine dernière leurs premières confitures avec les 20 kg de fraises données par le maraîcher local, pots qu'ils vendront ce week-end au prix de 4,30 € (dont 1,50 € de consigne) lors de la traditionnelle fête de la fraise organisée à Marcoussis.

Les cinq premiers salariés en chantier d'insertion à la Conserverie, la première d'Ile-de-France ont enfilé charlottes et tabliers mi-avril dans les 250 m² du laboratoire tout neuf. Elle accueillera bientôt sept chercheurs d'emploi supplémentaires en contrat d'un an à 26 h par semaine, rémunérés 1 062 € brut. « Le but n'est pas de former des commis de cuisine mais d'accompagner nos salariés vers un projet professionnel, affirme Sébastien Bouet, le directeur. Nous les plaçons dans une logique d'entreprise, avec un protocole à respecter. » Audessus de la cuve de 180 litres, Nathalie, Cécile et Isabelle, qui ont ramassé et lavé chaque fruit, surveillent la préparation en cuisson et mesurent sa teneur en sucre telles des professionnelles. « En formation, j'ai beaucoup appris sur la microbiologie, l'hygiène, les propriétés insectifuges des plantes et comment les cultiver sans engrais, se souvient Cécile, ancienne commer-

çante sensible à la protection de l'agriculture francilienne. On aurait transformé de la viande, je ne serais pas venue ! »

« Nos cobayes à la maison disent que c'est bon ! »

Nathalie, une salariée

Les trois comparses essonnien-nes, qui soulignent la « bonne ambiance au travail » ont offert aux adhérents des paniers de Marcoussis leurs premières sauces tomate en exclusivité. « C'est important que les habitants du secteur soutiennent le projet pour qu'il perdure, rappelle Nathalie. Et c'est une fierté de réussir quelque chose qu'on a produit nous-mêmes. Nos cobayes à la maison disent que c'est bon ! » Dans les recettes à venir, élaborées avec un conseiller culinaire et à partir de fruits et légumes franciliens : des tomates pelées ou en sauce dès cet été, des compotes de pommes à l'automne et des soupes pour l'hiver, à acheter à la boutique ou en vente ambulante avec un véhicule électrique à la rentrée, en point de dépôts dans les gares ou à Courtabœuf par exemple. L'objectif est de produire 220 000 bouches chaque année d'ici 3 ans. « Nous diversifierons la production de conserves petit à petit, assure Sébastien Bouet. Et les adhé-

rents pourront même nous proposer des idées de recettes. » Un petit grain de sel qui sera bienvenu dans la soupe.

ISOLINE FONTAINE

48^e fêtes gourmandes de la fraise, aujourd'hui de 10 heures à 22 h 30 et demain de 12 heures à 17 heures, Parc des Célestins à Marcoussis. Gratuit. Stands, expositions, animations, tournois. Ce soir à 20 h 30 : bal brésilien. Demain à 17 heures : concert chanson française « Zoufris Maracas ». Programme sur www.marcoussis.fr.

Les Potagers continuent à pousser

Les Potagers de Marcoussis, créés en 1999, rassemblent 350 adhérents et emploient 24 salariés en insertion. Ils cultivent et confectionnent 16 000 paniers de fruits et légumes par an. « Nous travaillons sur le circuit court à moins de 45 km pour nous approvisionner et vendre nos productions », assure Patrick Prigent, président des deux associations Potagers et Conserverie de Marcoussis, adhérentes au réseau national Cocagne. Les Potagers vont s'agrandir de 3 000 m² à 7 000 m² avec la culture de champignons et de plants bio à repiquer chez soi, de choux et de poireaux dans les serres voisines de la Conserverie. Ils porteront en janvier la création d'un groupement économique et solidaire dans la continuité du Triangle Vert, territoire d'agriculture urbain de 4 500 ha qui s'étend sur Marcoussis, et quatre autres communes.

I.F.

www.lespotagersdemarcoussis.org ou 01.64.49.52.80.

Abonnements aux Paniers bio de 27 € à 60 € par mois. Produits vendus à la boutique des Paniers, avec une réduction de 15 % pour les adhérents.

MARCOUSSIS - VILLEBON

Reprise du trafic aux cars d'Orsay

FINI LA GRÈVE ! Les Cars d'Orsay Transdev — qui desservent 6 lignes Albatrans et 19 Mobicaps régulières et scolaires — ont repris du service dans la nuit de jeudi à hier. Ils sont sortis de leurs trois dépôts de Marcoussis et Villebon après vingt-quatre jours de grève. Un accord a en-

c'est le plus important », déclare Mamadou Ba, délégué syndical CGT. De leur côté, les élus de l'agglomération du plateau de Saclay demandent « à ce que les remboursements prévus par le transporteur interviennent dans les plus brefs délais ».



CAILL
À
au temps de

EXPOSITION
5 avril - 20 juillet 2014

DE