

## Une sortie positive particulière... le 1er avril...



Vous nous entendez souvent parler de sortie positive. En effet dans l'insertion c'est notre mode d'évaluation, celui qui nous permet de vérifier la pertinence de nos choix, l'efficacité de nos structures. En ce sens, je vous invite tous à ne pas manquer l'assemblée générale du 16 avril prochain où vous pourrez le constater nos sorties positives sont très encourageantes.

Mais je ne veux pas poursuivre sur ce sujet car aujourd'hui je voudrais vous parler d'une seule sortie positive. C'est **une sortie un peu particulière**.

Qu'est-ce qui peut tirer **un trait d'union** entre la rue Buffon à Paris et Macao, entre la sculpture et les fleurs en papiers crépon, entre une station-service à Houilles, une imprimerie...

Quel peut-être le **point commun** entre 20 ans de collaboration avec des musées comme Le Louvre et le musée Rodin et des **métiers tout aussi variés** que livreuse, enquêteuse, retoucheuse spécialiste de la résine et le portage des repas, des fonctions importantes de secrétaire, comptable, gestionnaire de réseau d'adhérents...

Eh bien c'est étonnant mais ce point commun, ce trait d'union, cet élément qui a su passer de l'un à l'autre c'est **une femme toute simple**, une maman, une grand-mère aussi, une **militante culturelle** que vous pouvez rencontrer tenant la caisse du cinéma ou la Médiathèque Léo Ferré, une **militante de l'AMFAI** (association de Marcoussis en faveur des amitiés internationales) que vous auriez pu croiser en Écosse, en Allemagne, en Tchèque ou en Afrique.

Vous m'avez compris je vous parle de la sortie positive de **Dominique MULLER**, notre secrétaire comptable, qui après de nombreuses années aux Potagers de Marcoussis va **prendre sa retraite**. Bien sûr, nous sommes toujours ravis de nos sorties positives, même si celle d'aujourd'hui est très particulière !!!

Aujourd'hui au nom du conseil d'administration, des

conseils d'administration qui se sont succédés, au nom des équipes des Potagers et de la Conserverie je veux **la remercier** pour son engagement dans notre structure et lui souhaiter une merveilleuse retraite auprès de ceux qui lui sont chers et tout particulièrement auprès de Jean-Yves. Je veux l'assurer de toute **notre gratitude** après toutes ces années partagées dans des conditions parfois difficiles. Dominique a été un **élément incontournable** dans notre association, elle aura contribué à la réussite de nos projets, de nos développements, à l'amélioration de nos conditions de vie depuis les Algeco de la Ronce jusqu'à la ferme de ce Chemin du Regard.

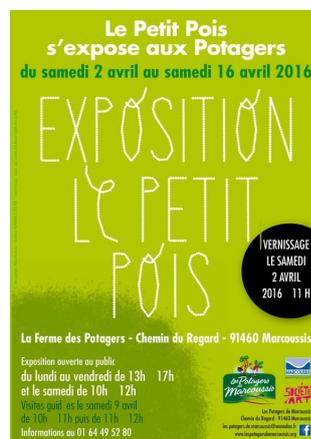
Cette sortie positive la mènera nous en sommes sûr à une retraite bien évidemment méritée mais aussi et nous en sommes persuadés très active.

**Merci à toi Dominique, aujourd'hui c'est le temps de l'au revoir mais je suis très serein et je sais que dès demain nous partagerons encore beaucoup de belles choses. Toutes nos équipes, mais aussi nos adhérents, nos partenaires te souhaitent une retraite belle et heureuse.**



Patrick PRIGENT

## Notre rendez-vous de la semaine



C'est ce **samedi 02 avril à 11h** qu'aura lieu le vernissage de l'exposition LE PETIT POIS que nous avons le plaisir d'accueillir **à la Ferme des Potagers du 2 au 16 avril** (exposition ouverte au public du lundi au vendredi de 13h à 17h et le samedi de 10h à 12h - visites guidées le samedi 09 avril à 10h et 11h).

Venez découvrir les peintures, photos, installations, etc. réalisées sur ce thème par les artistes de la **Société d'Art de Corbeil-Essonnes**.

D'autres surprises seront au programme ce samedi 02 !

## Actualités

Dernier panier livré cette semaine. La **reprise de la distribution** des paniers aura lieu la **semaine 18** et, comme le **jeudi 05 mai sera férié**, les paniers habituellement livrés sur les points de dépôt le jeudi seront **tous livrés le mercredi 04 mai**. Pas de changement pour Marcoussis, les paniers seront distribués le **vendredi 06 et le samedi 07 mai**.

**Tout le mois d'avril**, la boutique sera ouverte les **mercredis et samedis de 10 à 12 h** et les **vendredis de 15 à 19 h** : vous pourrez **venir faire vos achats** de légumes (carottes, poireaux, salades, etc), fruits (pommes, kiwis), oeufs, sauces tomates, confitures...

## Assemblée Générale des Potagers de Marcoussis suivi d'un buffet participatif Samedi 16 avril à 10 h.

Inscription auprès de Laure GIBOU, en cliquant sur le lien ci-dessous pour remplir le formulaire d'inscription en ligne (à privilégier pour quantifier les présents à l'AG et convives du buffet) :

[https://docs.google.com/forms/d/1JU8QBddEbbxo8N4qArYs7YF89U5hQ\\_psvGlUzktvB8/viewform](https://docs.google.com/forms/d/1JU8QBddEbbxo8N4qArYs7YF89U5hQ_psvGlUzktvB8/viewform)

ou par téléphone au 01 64 49 52 80 ou par mail à [l.gibou@pdm91.fr](mailto:l.gibou@pdm91.fr)



Les **Rando'durables** sont de retour **les 9 et 10 avril** prochain à la **Ferme de Villain** : 2 jours d'animations et de randonnées, organisées par la communauté Paris Saclay, pour découvrir et apprécier la biodiversité de notre territoire et un **marché fermier local** où les Potagers et la Conserverie auront un stand. Plus d'infos : <http://lesrandodurables.wix.com/>

## La recette de la semaine

### Galettes de Pommes de terre et Blettes



#### Ingrédients pour 4 personnes :

1 botte de blettes, 500 g de pommes de terre, 3 oeufs, 100 g de farine, 10 cl de crème liquide, 1 échalote, 1 gousse d'ail, Chapelure, huile, sel & poivre, 100 g de fromage râpé pour les gourmands.

#### Préparation de la recette :

Lavez les blettes, ôtez les plus grosses fibres des côtes puis ciselez finement côtes et feuilles. Faites les cuire 15 min dans de l'eau bouillante salée puis bien les égoutter et les essorer en les pressant entre vos mains.

Faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante (environ 30 min) puis épluchez-les et écrasez-les grossièrement, avec une fourchette, dans un saladier.

Dans ce saladier, ajoutez les blettes, cassez 2 oeufs, ajoutez la farine, l'échalote et l'ail préalablement hachés et la crème liquide. Salez, poivrez, ajoutez le fromage râpé si vous le souhaitez et mélangez bien.

Dans une assiette creuse, battez un oeuf en omelette. Dans une autre assiette creuse, versez la chapelure.

Formez des petites galettes avec la préparation de légumes (faites une boule puis l'aplatir avec la main) que vous passez dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.

Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle et faites dorer les galettes 4 à 5 min sur chaque face (ou huilez un plat et mettez au four, environ 20 min, en surveillant la cuisson et en retournant les galettes).

Servez bien chaud accompagnées d'une salade.

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 300 g d'oignons\*, 1 botte de radis noirs, 1 botte de radis roses, 1 botte de blettes, 1 botte de chou Kale, 1 botte de pourpier, 1 salade ou 2 petites

**Petit panier** : 1 botte de radis noirs, 1 botte de chou Kale, 1 botte de blettes, 125 g de mâche

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

\* ces légumes proviennent de l'exploitation d'un maraicher partenaire du GAB

