

La vie aux Potagers

Des nouvelles de nos salariés et de leur projet professionnel :

Karima souhaitait s'orienter vers les métiers de la petite enfance. Suite à un entretien réussi au cours duquel elle a pu mettre en avant les compétences acquises au sein de la Conserverie dans la transformation alimentaire, elle a intégré début mai la crèche parentale Picoti Picota à La Ferté Alais en tant qu'agent de service (préparation des repas, entretien des locaux...) pour un **CDD de 12 mois** avec possibilité d'un CDI à la clé.



Nathan (photo ci-dessus), après plus de 18 mois passés aux Potagers où son goût pour l'agriculture et le maraichage s'est confirmé, a démarré un **contrat de professionnalisation** sur le poste d'encadrant technique au jardin de Cocagne de Vauhallan. Nous leur souhaitons à tous deux une pleine réussite !

Une salariée a effectué un **stage** à la cantine scolaire de Marcoussis du 4 au 15 avril 2016 et un salarié vient de terminer un **stage d'immersion** dans le secteur des espaces verts : essai concluant puisqu'une proposition d'embauche lui a été faite pour une période de 6 mois en 2017.

Un salarié a passé un **test** pour intégrer un contrat de professionnalisation pour un poste d'agent de nettoyage de 6 à 12 mois, la réponse semble positive et nous attendons la confirmation écrite.

Une salariée poursuit actuellement un **stage de décou-**

verte des métiers de la petite enfance à la halte garderie de Marcoussis et une autre débute un **stage d'immersion** de 10 jours, au Simply Market de Marcoussis, au poste d'employée libre-service.

Nous n'identifions **délibérément** pas nos salariés qui réalisent des stages ou des immersions en entreprise car ces expériences professionnelles constituent **des essais** qui font partie de leur **parcours**, de leur **histoire** mais qui n'aboutiront pas forcément à la réalisation d'un projet : ces tests doivent donc rester anonymes, **confidentiels**.

Des nouvelles de nos cultures

Les températures continuent à jouer au yo-yo : le chaud soleil de début mai a laissé place à la fraîcheur, à la pluie et parfois même à la grêle. Nos salariés ont donc, la semaine passée, essentiellement travaillé **sous serres** et ont planté poivrons, tomates, courgettes et concombres. Quelques **semis**, réalisés à la main ou au semoir, ont également été faits en **plein champ** : fenouil, chou cabus, salades, fèves ainsi que carottes et panais.

La mise en place de rubans de chantier (photo ci-dessous), colorés et qui claquent au vent, peut constituer une protection contre les « attaques aériennes »... malgré cela, **de hardis pigeons** ne nous ont laissé que trop peu de petits pois pour être mis en quantité appréciable dans vos paniers et seront vendus à la boutique.



Cette semaine, le travail dans les parcelles consistera à la **plantation** en plein champ de légumes d'été : aubergines, tomates et poivrons.

Actualités



Du 14 au 29 mai 2016 a lieu la 16^{ème} édition de la Quinzaine du Commerce Equitable

A cette occasion, les Potagers et la Conserverie Coopérative de Marcoussis en partenariat avec Artisans du Monde animeront :

le vendredi 27 mai de 15 h à 19 h

et le samedi 28 mai de 10 h à 12 h

**un stand d'information et vente de produits
équitable, bio, locaux et solidaires !**

Pour ce **week-end de la Fête des Mères**, venez faire le plein de cadeaux originaux et équitables d'ici et d'ailleurs (foulards, bijoux, vaisselles, chocolats d'Artisans du Monde, corbeilles de produits de la Conserverie, Tisanes de l'Esat la Vie en Herbes, miel local....) à la boutique de la Ferme des Potagers située Chemin du Regard à Marcoussis.

Dernière livraison de viandes bio avant l'été

Le GAEC des Prairies Angevines vous propose une dernière livraison de viandes bio à la Ferme des Potagers le **vendredi 10 juin de 15 h30 à 17 h30** avant la reprise de septembre. Le détail des colis sera joint à cette Feuille de Chou et vous avez *jusqu'au mardi 31 mai* pour passer vos commandes à Aurélien COLAS à son adresse : gaec.prairies-angevines@hotmail.fr

Pour toutes questions complémentaires, n'hésitez pas à le contacter au 06.81.94.83.23 ou 02.41.61.68.06.

La recette de la semaine

Tarte Tatin de navets, choux rave et leurs feuilles



Ingrédients pour 4 personnes : 1 pâte feuilletée, 500 g de navets, 2 choux raves et leurs feuilles, 1 oignon, 100 g de fêta, 50 g de beurre, 2 c. à soupe de miel, 1 c. à soupe de vinaigre balsamique, sel & poivre (*cette recette peut se faire à l'identique SANS les choux rave*)

Préparation de la recette :

Épluchez les navets, les choux raves et l'oignon. Coupez-les en rondelles. Hachez les feuilles de choux raves préalablement rincées.

Déposez tous ces légumes dans une grande poêle anti-adhésive. Ajoutez de l'eau à environ 0,5 cm sous le niveau des légumes. Amenez à ébullition. Répartissez en surface le beurre, le miel et le vinaigre. Salez et poivrez. Laissez évaporer le tout à feu modéré et faites légèrement caraméliser.

Déposez ce mélange caramélisé, sans briser les tranches de légumes, dans le fond d'un grand moule à tarte chemisé d'un papier sulfurisé. Ajoutez la fêta émiettée. Couvrez de la pâte feuilletée. Piquez-la.

Enfournez à 220°C pendant 10 minutes puis baissez à 200°C pendant 30 minutes (le temps que la pâte feuilletée soit dorée et croustillante).

Retournez le plat et servez immédiatement.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 500 g de navets violets, 500 g de courgettes, 2 choux rave, 1 botte de blettes, 1 botte de radis roses, 1 salade batavia rouge

Petit panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 500 g de navets violets, 1 botte de radis roses, 1 salade batavia rouge

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

* ces pommes de terre proviennent de l'exploitation d'un maraicher partenaire du GAB

