

La vie aux Potagers

La boutique de la Ferme des Potagers est un projet de développement du territoire qui regroupent des acteurs locaux de **l'Economie Sociale et Solidaire** (ESAT la Vie en Herbes, Artisans du monde, Conserverie Coopérative de Marcoussis, apiculteurs...). Inaugurée en octobre 2014, sa principale vocation est de **diversifier les emplois** que nous proposons à nos salariés en insertion en les préparant aux métiers de la vente et de la distribution.



Maxime BREGÉON, adhérent aux Potagers, formateur spécialisé dans les métiers de la vente, a bénévolement créé pour nous des modules de formation **adaptés à nos publics en insertion** et en cohérence avec les attentes des acteurs de ce secteur d'activité (enseignes de la grande distribution, libre-service, magasins bio ou divers).

Six **modules de formation** ont ainsi été conçus :

- module 1 : vente et relations Clients,
- module 2 : gestion de caisse,
- module 3 : mise en rayon,
- module 4 : connaissance du BIO et de l'association,
- module 5 : communication verbale et non verbale,
- module 6 : gestion de stock.

Maxime a ensuite animé ses formations, à raison d'une



journee ou d'une demi-journee, en alternant **cours théoriques** et **exercices pratiques** dans la boutique... et toujours dans la bonne humeur !



Cinq de nos salariés, intéressés par les métiers de la vente et motivés par ce projet, ont suivi cette formation. Ils ont pu mettre à jour leur CV pour y intégrer ces nouvelles **compétences acquises** et exercées au sein même de notre boutique solidaire.

Parallèlement à cela, Audrey PEYRE, stagiaire CIP au sein des Potagers, avait organisé début juin une **visite d'entreprise** chez NATUREO (enseigne spécialisée dans les produits Bio) à Ballainvilliers. Nos salariés ont pu échanger avec les employés du magasin, le directeur leur a fait visiter les locaux et ils ont laissé leur CV pour candidater sur de **futurs postes**, ou effectuer un **stage en immersion**, sur ce point de vente ou un autre de la région Ile-de-France. Le directeur de NATUREO nous a également indiqué que les Potagers et la Conserverie seront avisés en priorité lors des prochains recrutements.



De nouvelles sessions auront lieu à la rentrée pour former de nouveaux salariés. **Un grand merci Maxime !**

A noter, avant de partir en vacances

Le **jeudi 14 juillet étant férié**, tous les paniers habituellement livrés le jeudi seront livrés le mercredi 13 juillet (mêmes lieux et mêmes horaires).

Pour Marcoussis, rien ne change, les paniers seront distribués le **vendredi 15 et le samedi 16 juillet**.

Rappel : je serai en congés à partir de ce samedi 09 juillet, retour le 02 août. Pendant cette période, aucune modification ne pourra être apportée à la base Adhérents : toutes les **annulations de paniers** doivent me parvenir pour ce **jeudi 07 juillet dernier délai**.

En mon absence, il n'y aura, à priori, pas de réduction, ni d'envoi de Feuille de Chou mais vos paniers de légumes seront bien préparés et livrés sur votre point de dépôt habituel chaque semaine (*sauf les semaines que vous nous avez signalées comme étant absentes*).

Encore un peu de patience, les **tomates** arrivent et seront bientôt dans vos paniers.

Vous partez en vacances dans votre famille ou chez des amis ?

Pensez à leur apporter une corbeille remplie de bons produits locaux... Avec la **Conserverie Coopérative de Marcoussis** nous avons enfin des spécialités régionales à faire découvrir !



Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter à tous, chères adhérentes et chers adhérents, un très bel été !

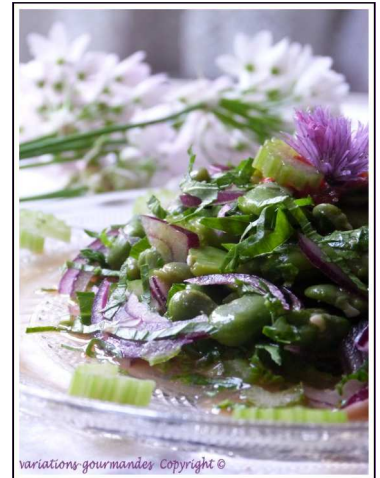
Laure GIBOU

La recette de la semaine

Salade de fèves fraîches, céleri branche et oignon rouge

Ingrédients :

500 g de fèves, 2 branches de céleri, 1 petit oignon rouge, le jus d'une orange, 2 c.à café de cumin en poudre, 2 c.à café de vinaigre balsamique, 4 c. à soupe d'huile d'olive, sel & poivre



Préparation de la recette :

Ecossez les fèves. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée puis plongez les fèves dans l'eau bouillante et faites-les blanchir pendant 5 min.

Faites refroidir les fèves sous l'eau froide à l'aide d'une passoire. Egouttez et réservez dans un plat.

Pour préparer la sauce :

Pressez une orange et, dans un bol, mélangez le jus obtenu avec le cumin. Salez et poivre.

Ajoutez le vinaigre balsamique puis l'huile d'olive en remuant bien entre chaque ajout de cuillère pour émulsionner la sauce.

Versez la sauce sur les fèves et réservez.

Pelez et émincez finement l'oignon.

Lavez et séchez les branches de céleri : émincez très finement les feuilles de céleri en chiffonnade et réservez. Puis coupez les tiges de céleri en fines lamelles.

Ajoutez l'oignon émincé et les feuilles de céleri à la salade de fèves et mélangez bien.

Ajoutez les lamelles de céleri pour décorer.

Recette issue de variations-gourmandes.blogspot.fr

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 500 g de courgettes, 500 g de fèves, 1 chou vert ou 1 botte de blettes (ce sera la surprise), 1 concombre, 1 botte de céleri branche, 1 salade

Petit panier : 500 g de courgettes, 500 g de fèves, 1 botte de céleri branche, 1 salade

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

