

## La vie aux Potagers

Juillet et août sont traditionnellement les mois dédiés aux vacances mais c'est aussi une période riche en **nouveautés** et en **découverte** pour nombre de nos salariés en insertion :

**Mickael** a fait un stage de 3 semaines en espaces verts, conditionnement et restauration auprès de notre partenaire **l'ESAT La Cardon**. Son goût pour la cuisine s'est confirmé et nous allons approfondir cette piste avec lui.

**Virginie** a intégré une formation d'**agent d'entretien** d'une durée de 6 mois qui devrait déboucher sur un poste.

**Erika**, qui souhaite se lancer dans la production de plantes aromatiques, a effectué une formation **Foncier** dispensée par le Pôle Abiosol et une formation **Paysans demain** organisée par le Champs des Possibles.

**Mamadou** et **Abdi** ont terminé leur contrat et sont positionnés sur une formation intensive en **alphabétisation**.

**Rosita** et **Madhi** ont terminé leur contrat et sont actuellement **demandeurs d'emploi**.

**Jérémy** et **Léonard** ont suivi une formation et ont obtenu leur **CACES 1-3-5** (permis pour conduire transpalettes et chariots élévateurs), sésame indispensable pour les métiers de la manutention et la logistique.

**Fatimata** est positionnée sur une journée d'information collective pour une formation de **secrétaire-comptable**.

Début août, nous avons accueilli de **nouveaux salariés** :



De gauche à droite sur la photo, Charlotte, Patricia et

Véronique pour la Conserverie.



Toujours de gauche à droite, Françoise et Nina au premier plan puis Eugen, Abdirahman, Brice et Christelle pour les Potagers. Nous leur souhaitons à tous la bienvenue !

Début septembre, nous allons lancer une nouvelle campagne de recrutement pour remplacer nos prochains salariés « sortants » :

**Olivia**, photographe et réalisatrice, a créé son entreprise dans le domaine de l'**audiovisuel**. Elle a réalisé un film sur notre activité (que nous vous présenterons prochainement) et pris de nombreuses photos pendant son contrat aux Potagers que nous utilisons, avec son accord, pour illustrer nos documents d'information et autres supports. Plus d'info : [www.oliviasinet.com](http://www.oliviasinet.com)

**Sydney** démarrera un **CAP Horticulture** dispensé par l'AFPA.

**Florent** débutera une **formation Espaces Verts** organisée par Chantier Ecole.

Nous leur souhaitons une pleine réussite dans la réalisation de leurs projets !

Le recrutement pour le poste de **CIP (Conseiller(e) en Insertion Professionnelle)** est en cours : l'annonce a été diffusée auprès des organismes prescripteurs (Pôle Emploi, etc) et vous pouvez la consulter sur la [page Facebook des Potagers de Marcoussis](#). Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter Joëlle Ferrer au 01.64.49.52.80

## Notre rendez-vous de la semaine



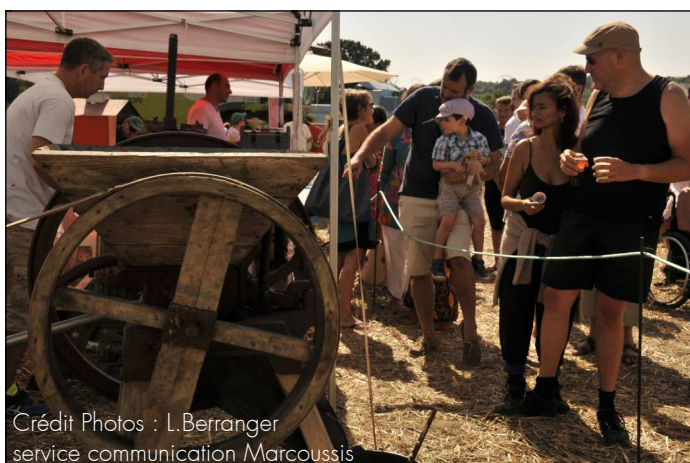
L'AMAA (Amicale Matériel Agricole d'Autrefois) organise à Marcoussis, sa 13ème Fête du Blé qui aura lieu :

Samedi 27 août de 14 h à 17 h

Dimanche 28 août de 11 h à 17 h

Chemin des Bieds à Marcoussis

**Au programme** : fabrication de pain, boudin à l'ancienne, jus de pomme, farine, démonstration de battage du blé, etc. Les Potagers et la Conserverie y auront un stand et bien d'autres exposants. Parlez-en autour de vous et venez nombreux !



Crédit Photos : L.Berranger  
service communication Marcoussis

## La recette de la semaine

### Clafoutis Courgettes, Chèvre et Romarin



**Ingrédients pour 6 ramequins (si vous n'en avez pas, utilisez un plat à tarte)** : 600 g de courgettes, 10 tomates cerises, 1 bûchette de fromage de chèvre (200 g), 125 g de farine, 3 oeufs, 1 pincée de piment d'Espelette (ou noix de muscade), 30 cl de lait, huile d'olive, 1 brin de romarin, sel & poivre

#### Préparation de la recette :

Lavez et coupez en fines rondelles les courgettes avant de les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et un brin de romarin, jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Préchauffez ensuite votre four à 180° C

Dans un saladier, mélangez les oeufs et la farine que vous incorporez progressivement. Versez ensuite le lait en filet. Mélangez au fur et à mesure pour éviter les grumeaux.

Assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette ou noix de muscade (en fonction de ce que vous avez sur vos étagères).

Disposez au fond de chaque ramequin (ou dans un plat à tarte), les rondelles de courgettes puis le fromage de chèvre que vous aurez préalablement coupé en rondelles. Versez dessus le mélange oeufs/farine/lait et pour finir, posez les tomates cerises coupées en deux.

Enfournez pour une trentaine de minutes.

A déguster chaud ou froid avec une salade.

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 kg de courgettes, 750 d'aubergines, 1 concombre, 750 g de poivrons, 1 botte de blettes, 1 kg de tomates, 1 kg de tomates cerises, 1 botte de radis roses, 1 salade, 1 pot de romarin

**Petit panier** : 1 kg de courgettes, 1 concombre, 1 botte de radis roses, 500 g de tomates cerises, 1 salade, 1 pot de romarin

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

