



Le billet du Président de l'ESS'PrI

(Groupement économique et social)

Le joli mois de septembre se termine, l'été a déjà laissé sa place. Dans notre belle ferme l'agitation tranquille se poursuit. Elle semble ne jamais devoir s'arrêter. Il est vrai que nous sommes dans un univers formidable, appuyé sur l'entraide et même la générosité. A ce propos je me dois de vous adresser un **Merci, un Grand Merci** pour votre soutien sur notre **opération de financement participatif**. Il va nous aider fortement dans la **construction de notre hangar** multifonction. La décision a été prise par le conseil d'administration, le choix des entreprises est effectué. Les entreprises sélectionnées ont été reçues par la commission, les travaux vont pouvoir commencer. Nous espérons vous inviter à l'inauguration à la fin du trimestre ou au tout début de l'année 2017. Ce hangar offrira à nos équipes de réelles améliorations de leurs conditions de travail, notamment pour le lavage des légumes qui s'effectuait été comme hiver sous le barnum en bâches blanches... Ce sera également une gestion simplifiée des stockages de nos conserves qui pour le moment sont installées sur le plateau administratif ou dans la pièce de vie commune. Ce hangar était, vous vous en doutez, très attendu par l'ensemble des équipes.

Il y a un autre endroit où l'agitation tranquille se fait très nettement ressentir... c'est **notre boutique**. La aussi ça bouge, ça avance. L'aménagement a été modifié et l'espace agrandi. Il le sera encore dans un avenir proche... La mise en place des **nouveaux horaires** est effective et elle semble répondre aux attentes de nos « consomm'acteurs ». **La palette de nos produits s'élargit** et s'élargira encore prochainement. Elle permet à des acteurs locaux de trouver des débouchés en circuit court, de valoriser à proximité du lieu de production de beaux et bons produits. Du même coup dans ce bel espace solidaire, les ventes sont en progression régulière depuis janvier. C'est très important car cela valorise le travail de nos employés, qu'ils soient en insertion ou de notre équipe permanente, et cela nous permet d'améliorer notre capacité d'autofinancement ce qui n'est pas négligeable dans le contexte actuel.

Toujours autour de la boutique, une **coopération avec « les Barbes Vertes »** se développe depuis le début du mois (Les Barbes Vertes*: groupement d'acheteurs qui s'impose des ventes en directes producteurs/consommateurs, ventes respectueuses de l'environnement, de la santé et de l'humain). Elle nous permettra de vous proposer encore plus de produits, toujours en circuits courts. Pour notre activité d'insertion, c'est le développement de métiers autour de la vente et de la distribution.

La champignonnière démarre doucement ses productions. Vous trouverez assez régulièrement nos champignons dans la boutique. La production reste pour le moment très artisanale car nous sommes freinés dans l'installation par des difficultés d'approvisionnement en eau propre et d'évacuation des eaux usées. Ces problèmes devraient, nous l'espérons, trouver solution dans le premier semestre de l'année prochaine.

Enfin le **montage du budget 2017** est lancé. Ce sera de nouveau un budget contraint et tendu. Comme nous vous en avons parlé lors de notre assemblée générale du mois d'avril, les baisses des subventions du Conseil Départemental et de la Région en 2016 (- 70.000 euros pour nos structures) sont maintenues. Elles impacteront négativement 2017 et les années suivantes.

Il faut cependant savoir que suite aux intempéries de ce printemps, nos jardiniers et leurs encadrants ont accompli un **travail remarquable**. Ils nous ont permis de maintenir un niveau de distribution de nos légumes de qualité. Pour autant certaines de nos cultures ont été très retardées voire entièrement détruites. Nous devrions bénéficier d'une aide aux agriculteurs attribuée par la Communauté du Plateau de Saclay. Notre dossier a été défendu par Dominique Fontenaille et Olivier Thomas que nous remercions.

Comme vous le voyez, il se passe toujours plein de choses sur notre chemin du Regard. Alors n'oubliez pas que par votre adhésion, par vos achats dans notre boutique, par vos soutiens, vous et nous défendons de **belles valeurs**, valeurs Environnementales, Sociales, valeurs de Solidarités. Ce sont ces valeurs de l'ESS et de l'Insertion qui ont donné son nom à notre groupement économique et social puisque nous l'avons baptisé **ESS'PrI**. Ce groupement permet de mutualiser des

moyens entre les Potagers et la Conserverie, voire d'autres structures qui ne manqueront pas de nous rejoindre. Un bien drôle d'esprit puisque son nom permet de rappeler **l'ESS**onne, **l'ESS** en tant qu'économie solidaire et sociale mais aussi notre volonté d'être un **P**ôle régional d'Insertion.

Avec vous, poursuivons nos actions parce que ceux qui ont besoin de nous le méritent bien, parce que nous contribuons en le protégeant au développement de notre territoire, parce que la vie dans cette ferme nous fait tout simplement du bien.

Patrick PRIGENT,
Président des Potagers et de l'ESS'Prl

*www.lesbarbesvertes.fr

Bon plan

Aurélien COLAS du GAEC des Prairies Angevines vous propose une nouvelle livraison de viande BIO (boeuf, veau, porc et volailles) à la Ferme des Potagers le :

vendredi 7 octobre de 15 h à 17 h30

Ceux qui ne pourraient être présents sur ces horaires peuvent tout de même commander car nous garderons leur colis de viande dans notre chambre froide. Pour mémoire, nous fermons à 19 h le vendredi et sommes ouverts de 10 h à 12 h30 le samedi. Dans ce cas, merci de le préciser à Aurélien en passant commande, vous pourrez ensuite lui envoyer, après avoir retiré votre colis, directement votre règlement.



Le détail des colis est joint à cette Feuille de Chou, merci de lui adresser votre commande pour **ce vendredi 30 septembre der-**

nier délai (en précisant lieu de livraison : Marcoussis) à cette adresse mail : gaec.prairies-angevines@hotmail.fr ou par téléphone au 06 81 94 83 23 ou 02 41 61 68 06

La recette de la semaine

Poivrons verts farcis



Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 poivrons verts, 400 g de chair à saucisse, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 4 brins de persil, 1 oeuf, 75 g d'emmental râpé, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel & poivre

Préparation de la recette :

Préchauffez votre four sur thermostat 6 (180 °C).

Rincez les poivrons, découpez les chapeaux au sommet (conservez-les) et supprimez le pédoncule et les graines.

Préparez la farce : pelez et hachez l'oignon et l'ail. Faites-les blondir pendant 2 à 3 min dans 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez la chair à saucisse et faites-la revenir à son tour pendant 5 min, en mélangeant avec une cuillère en bois.

Hors du feu, ajoutez le fromage râpé, le persil ciselé et l'oeuf. Salez et poivrez. Mélangez bien le tout.

Remplissez les poivrons de farce. Replacez les chapeaux.

Placez les poivrons côte à côte dans un plat à four.

Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et versez 5 cl d'eau dans le plat.

Enfournez et laissez cuire 1 h en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

Servez les poivrons bien chaud accompagnés de riz, de semoule, de boulgour, etc.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courgettes, 500 g d'aubergines, 800 g de poivrons, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerises, 250 g d'oignons, 1 botte de persil

Petit panier : 1 kg de courgettes, 800 g de poivrons, 500 g de tomates, 250 g de tomates cerise, 1 botte de persil

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

Boutique ouverte : mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18h - vendredi 15 h-19h - samedi 10 h-12h30

