

## Bienvenue à Sandrine

Arrivée aux Potagers le 26 octobre dernier, **Sandrine CHAMBRY** a repris le poste de **Conseillère en Insertion Professionnelle**, à mi-temps, précédemment occupé par Florence MEUNIER.



Assistante de direction pendant 25 ans, Sandrine a souhaité changer de profession : « *Mon métier de maman terminé, et disposant donc d'un peu plus de temps pour moi, j'ai voulu donner un autre sens à ma vie professionnelle et me reconvertir dans un métier plus*

*en lien avec mes aspirations profondes, mon goût pour le contact humain, l'envie d'être utile, de donner du sens à mes actions !* »

Elle a donc suivi une formation au métier de CIP et a validé son examen en avril 2016. Elle est actuellement en **Licence de Sciences Humaines et sociales** « Coordinateur de projet insertion par la culture » en cours du soir au CNAM.

En charge de l'immersion en entreprise et de l'aide à la recherche d'emploi de nos salariés en insertion, Sandrine **fourmille d'idées et d'énergie** et aimerait pouvoir prochainement **mettre en place des ateliers** : rédaction de CV, comment bien organiser sa recherche d'emploi, utiliser efficacement les outils informatiques et numériques, etc.

Sandrine sera présente à la Ferme des Potagers, auprès de Joëlle FERRER notre autre CIP à temps plein, les **mercredis et jeudis de 8 h à 16 h** et les **vendredis de 13 h à 16 h30** pour épauler les salariés en insertion des PDM et de la CCM.

## Bon plan



La boutique de la Ferme a revêtu ses habits de Fêtes ! Venez y trouver vos **idées cadeaux**, nous confectionnons à la demande de jolies corbeilles de la **composition de votre choix** : soupes, confitures et autres produits de la Conserverie, miel et pain d'épices local, douceurs sucrées et chocolâtées d'Artisans du Monde mais aussi thé et café, tisanes de La Vie en Herbes, bières locales...

## A noter dans vos agendas

Les Potagers, la Conserverie et la boutique seront **fermés du lundi 26 décembre au samedi 31 décembre inclus (semaine 52)** : il n'y aura pas de distribution de panier cette semaine 52, il n'est donc pas nécessaire de nous informer de votre absence cette semaine là.

En revanche, **si vous ne souhaitez pas de panier en semaine 51** (pour les points de dépôts : mercredi 21 et jeudi 22 et retrait des paniers à Marcoussis le vendredi 23 et samedi 24 décembre), merci de **nous en informer** afin que votre panier soit annulé cette semaine 51 et reporté ou non (en fonction du nombre de panier déjà annulé, info transmise par mail lors de l'annulation) en semaine 01.

## Merci

Un grand merci à la **Fédération des Parents d'Elèves de l'Enseignement Public** de Marcoussis qui a offert à notre association une partie des invendus de la Bourse aux Jouets qu'ils ont organisé ce week-end.



C'est une bonne centaine de **jouets et jeux** d'occasion, mais en très bon état, que nos salariés vont pouvoir se partager pour gâter leurs enfants et petits-enfants.



Un grand merci également au **Simply Market** de Marcoussis qui nous a fait don de ces **deux étagères rouges**. Installées à la boutique, elles présentent la bière de Marcoussis (Brasserie OX'Bier) en cours de certification bio, et une bière bio et sans gluten produite en Bre-

tagne, ainsi que nos oignons, ail, échalotes, noisettes, noix Bio de Grenoble...

## La recette de la semaine

### Riz au Chou Kale façon PULÃO (pilaf en Hindi)

#### Ingrédients pour 2 à 4 personnes :

3 petites tasses de riz basmati (environ 280g), 5 petites tasses d'eau chaude (environ 65 cl), 1 botte de chou kale, 1 poireau, 2 gousses d'ail, 1/2 c à café de curcuma en poudre, 1 c à café rase de cumin, thym, 1 pincée de cannelle, 1/2 c à café de piment en poudre (Espelette ou autre), 2 c à soupe de pignons de pin (ou des noix de cajou), 1 c à soupe de baies de goji (ou de raisins secs), sel & poivre



**Préparation de la recette :** Retirez les tiges dures du kale, rincez-le, séchez-le et détaillez le en fines bandes-lettes. Réservez.

Lavez et coupez le poireau en rondelles. Pelez et émincez l'ail finement. Réservez.

Dans une casserole à fond épais (cocotte en fonte si vous avez), faites chauffer l'ail et le poireau 5 bonnes minutes sans les faire dorer. Ajoutez les épices avec le thym et faites-les revenir 1 minute environ.

Ajoutez alors le riz et le kale, salez à votre goût et poivrez légèrement. Remuez bien l'ensemble pour répartir les ingrédients sur les grains de riz.

Ajoutez le goji (ou raisins secs) et les pignons, versez l'eau chaude et répartissez les ingrédients doucement. Portez à ébullition et placez le couvercle. Baissez le feu au minimum (le plus bas possible) et laissez cuire sans ouvrir 20 minutes.

Avant de couper le feu au bout de vingt minutes, vérifiez que tout le liquide est bien absorbé. Laissez reposer au moins 10 minutes, le temps que le riz finisse de bien gonfler. Remuez doucement avec une fourchette avant de servir. Les grains doivent bien se détacher les uns des autres, c'est à ça, dit-on, que l'on apprécie la qualité d'un(e) cuisinier(e) en Inde...

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 chou cabus vert, 400 g de radis noirs, 300 g d'oignons, 1 botte de poireaux, 1 botte de chou kale, 1 botte de pourpier

**Petit panier :** 300 g de navets violets, 1 botte de poireaux, 1 botte de chou kale, 1 salade Feuille de Chêne

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

