

Bienvenue à Ludivine et Gaëlle

Comme nous avons pu vous l'indiquer lors de notre Assemblée Générale, notre équipe est désormais au complet !

Arrivée en janvier dernier, **Ludivine GALLITRE** (*photo ci-dessous*) a repris le poste d'**Encadrante Technique** de la Conserverie.



Après avoir obtenu son BAC de Chimie, elle intègre une école d'**Ingénieur en Alimentation et Santé**. Ce cursus de 5 ans (dont deux années de prépa intégrée) va lui permettre de faire de nombreux stages : tout d'abord chez La Vie Claire (enseigne de produits bio) où se confirme son intérêt pour l'agriculture biologique et les produits locaux puis en Australie où elle fait un stage d'oenologie (là elle met en pratique ses connaissances en chimie). A son retour, elle choisit de se spécialiser dans la **qualité des produits alimentaires** : respect de la réglementation, répétition des techniques de fabrication, etc. Parallèlement à cela, elle intègre l'association Uniraid et participe à la mise en place du projet **Uni'Eau** à Madagascar en partenariat avec l'association Le Lémurien. Le projet principal était d'apporter de l'eau dans le village de Mahazaza, à la demande des habitants, puis un potager a été créé et une campagne de sensibilisation à l'hygiène a été menée. Ludivine est toujours en contact avec cette association et parraine des enfants scolarisés. Son stage de fin d'études se déroule chez Valade qui fabrique des compotes, confitures, crème de marrons, et autres **conserves sucrées** destinées à la restauration collective. Une fois son diplôme en poche, Ludivine réalise un CCD de 9 mois chez ECOCERT où elle effectue des audits de certification bio puis répond à l'annonce de la Conserverie Coopérative de Marcoussis : « *Après avoir travaillé dans*

la fabrication industrielle de produits alimentaires, je souhaitais intégrer une structure, à taille humaine, où l'on fabrique de bons produits de façon artisanale ! »

Gaëlle HENRY occupe, depuis le 1er mars 2017, le poste de **Technico-commerciale** au sein du pôle 2C2A, au côté de Laure GIBOU en charge du réseau Adhérents et de la Communication. Les baisses de subventions nous contraignent à davantage d'autofinancement, c'est la raison pour laquelle il faut accentuer le développement des ventes de nos produits auprès d'enseignes partenaires, d'AMAP, etc. mais aussi de contacter de nouveaux producteurs pour le travail à façon...

Journaliste indépendante pour l'Édition du Tourisme, Gaëlle (*photo ci-dessous*) a beaucoup voyagé dans le monde entier pendant 10 ans avant de s'occuper de la logistique puis de la qualité dans l'environnement pharmaceutique et enfin d'être consultante en management dans la Santé.



Parallèlement à cela, elle s'intéresse à l'**ESS**, à la « bonne bouffe », aux circuits-courts, et s'implique depuis plus d'un an dans le monde associatif et plus particulièrement dans le **Mouvement Colibris** dont la mission est d'inspirer, relier et soutenir les citoyens qui font le choix d'un autre mode de vie.

« Je ne suis pas commerciale à la base mais j'ai suivi beaucoup de formation dans le domaine de l'ESS et je souhaitais mettre en pratique toutes ces connaissances. La mobilité du poste proposé, la possibilité de rencontrer les fournisseurs, les partenaires et les adhérents correspondent à mes attentes. »

Adeptes de la randonnée, elle prépare sur son temps libre un diplôme d'animatrice randonnées FFR.

Du nouveau à la boutique de la Ferme



La boutique est en cours d'agrandissement et en plus des oeufs extra-frais, du pain, du miel... Nous accueillons de **nouveaux producteurs locaux** !

Désormais, vous pourrez trouver chaque semaine

à la boutique les **fromages des « Chèvres de Gabveau »** : frais, affinés ou secs, ils sont vendus à **2,90 €** l'unité. Bernadette VIGNOT et son élevage sont installés à St Michel dans le Loiret, ses produits ne sont pas certifiés bio.



Important !

A noter dans vos agendas : le **jeudi 25 mai étant férié** (jeudi de l'Ascension), les livraisons ayant habituellement lieu le jeudi seront toutes effectuées **le mercredi 24 mai** : vous aurez donc vos paniers avant de partir en long week-end ;))

Aucun changement pour Marcoussis, la boutique sera ouverte vendredi 26 mai et samedi 27 mai, vous pourrez venir retirer vos paniers aux horaires habituels.

Sinon pensez dès à présent à annuler votre panier en semaine 21, d'avance merci !

La recette de la semaine

Pot-au-feu végétarien



Ingrédients : 1 botte de poireaux, 500 g de carottes, 500 g de pommes de terre, 1 botte de navets, 3 oignons, un bouillon de légumes bio, huile d'olive

Préparation :

Épluchez vos légumes : poireaux, pommes de terre, carottes, navets et oignons et coupez-les en morceaux assez gros.

Faites revenir deux minutes vos légumes avec une cuillère à soupe d'huile d'olive dans votre cocotte minute.

Mettez de l'eau mais ne recouvrez pas entièrement vos légumes, ce n'est pas une soupe (au 3/4 de la quantité de légumes).

Rajoutez votre bouillon, fermez votre cocotte et laissez mijoter 45 minutes à feu moyen.

Pour être bien équilibré, vous pouvez accompagner ce plat de céréales (riz, semoule, quinoa...) ou de légumineuses (lentilles, pois chiche, haricot secs...).

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 soupe de Chou de la Conserverie, 1 kg de pommes de terre* (chair normale pour purée ou frites), 1 kg de carottes*, 1 botte de navets, 1 botte de poireaux, 1 salade Feuille de Chêne

Petit panier : 500 g de pommes de terres* (chair normale pour purée ou frites), 1 botte de navets, 1 botte de poireaux, 1 salade Feuille de Chêne

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

* Pommes de terre et carottes proviennent de l'exploitation d'un maraîcher en agriculture biologique

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

