

Edito des Présidents

Quatre pour un triumvirat...

Une association peut avoir un rôle qui dépasse tous ceux qui la composent ou bien même ceux qui l'ont créée. C'est le cas nous le croyons des Potagers et de sa « fille » la Conserverie. Aujourd'hui, nous avons à assurer une régularité du fonctionnement qui permette à plus de cinquante salariés de compter sur nous chaque mois. Nous avons une charge lourde, certes, mais en même temps un magnifique défi à travailler, une force de proposition pour une complicité avec vous nos adhérents pour nous projeter dans un autre avenir, nous avons aussi un rôle d'exemplarité que nous avons résolument placé dans l'Insertion par l'Activité Economique mais aussi dans notre volonté d'être un acteur du territoire pour **une économie différente, une économie sociale et solidaire**. C'est pour cela que vous avez été très nombreux à participer à notre Assemblée générale car ce projet est le vôtre, le nôtre et nous vous en remercions.

Le conseil d'administration d'une association est un pilier de sa pérennité et de ses développements. Il est à la fois le gardien de l'histoire et le garant de son avenir. Il se doit de rester dynamique et en cela il est un marqueur positif de la santé de cette association. Les conseils d'administration des Potagers de Marcoussis, de la Conserverie Coopérative de Marcoussis et du Groupement économique ESS'PRI en sont de bons exemples.



Ci-dessus, Céline MAREC et Thierry CUISIN

Nous nous félicitons tout d'abord de l'élection des **nouvelles administratrices Céline MAREC et Hélène ARDOUIN**. Des adhérentes



Ci-contre, Hélène ARDOUIN

passionnées et motivées à qui nous souhaitons donc la bienvenue. Elles apporteront tout leur dynamisme et leur énergie et elles contribueront et c'est important à la féminisation plus encore de notre conseil.

Nous savons qu'il n'est pas bon de trop personnaliser les fonctions pour maintenir ce dynamisme et nous pensons que le **renouvellement des instances démocratiques** et des responsabilités dans les associations est indispensable lui aussi à la pérennité de celles-ci.

Dans cette logique, et parce que l'aventure des Potagers se doit d'être construite de manière plurielle, **Patrick PRIGENT** ne s'est donc pas représenté. C'est **Thierry CUISIN** qui a été élu **Président** à l'unanimité. Toutefois, Patrick reste attaché au projet et c'est pour cela qu'il continuera son engagement dans les administrateurs des Potagers de Marcoussis. Il assurera la Présidence du Groupement Economique et Solidaire **ESS'PRI** qui rassemble Les Potagers et la Conserverie de Marcoussis et qui est appelé à se développer. **Pierre-Jean LE BEC**, lui aussi administrateur, prend la **vice-présidence du groupement**.

Denis DUCHEMIN quant à lui conserve la **Présidence de la Conserverie Coopérative de Marcoussis** qu'il a à cœur avec tous les administrateurs et avec notre directeur d'installer dans une situation durable, un pari qui avec la force de nos équipes est un train de réussir.

Un passage de pouvoir dans la douceur pour les Potagers, car Thierry est administrateur depuis plusieurs années et dans le même temps un renouvellement et une stabilité indispensables à la sérénité de gestion dont nos trois associations ont besoin.

Nous savons que nous pouvons compter sur vous depuis des années pour faire progresser tous ces merveilleux projets mais vous pouvez à votre tour compter sur nous pour que nos associations poursuivent leurs actions en faveur des publics fragilisés qu'elles accueillent et, également, qu'elles maintiennent, et développent même, leur **rôle d'acteurs du territoire incontournables au plan social, au plan écologique, au plan du développement durable et des circuits courts**.

Thierry CUISIN, Denis DUCHEMIN, Pierre-Jean LE BEC et Patrick PRIGENT



Notre rendez-vous de la semaine

Dimanche 28 mai, c'est la Fête des Mamans !

Venez nous rendre visite à la Boutique de la Ferme et nous confectionnerons une **corbeille cadeau** de la **composition de votre choix** pour gâter les mamans gourmandes !



Pour les mamans coquettes, nos partenaires d'Artisans du Monde seront présents à la boutique ce **vendredi 26 mai de 15 h à 19 h** et **samedi 27 mai de 10 h à 12 h30** avec une belle sélection d'idées cadeaux : bijoux, maroquinerie, étoles...



RAPPEL

le **jeudi 25 mai étant férié** (jeudi de l'Ascension), les livraisons ayant habituellement lieu le jeudi seront toutes effectuées **le mercredi 24 mai**. **Aucun changement pour Marcoussis**, la boutique sera ouverte vendredi 26 mai et samedi 27 mai, vous pourrez venir retirer vos paniers aux horaires habituels.

Renvoyez-nous vos **commandes de conserves** au plus vite : les livraisons sur les dépôts auront lieu en semaine 22 (voir la Feuille de Chou de la semaine dernière).

La recette de la semaine

Flan léger poireaux et navets



Ingrédients (pour 4 personnes) : 2 poireaux, 500 g de navets, 250 ml de lait, 3 oeufs, 100 g de gruyère râpé, huile d'olive, sel & poivre

Préparation :

Lavez les poireaux et épluchez les navets.

Émincez les poireaux, coupez le navet en petits dés.

Mettez les légumes dans un saladier avec un peu d'eau.

Couvrez de film étirable percé avec une fourchette et faites cuire au micro ondes 4 minutes environ. Cela permet de précuire rapidement les légumes et de conserver les vitamines.

Mettez-les ensuite dans une poêle avec une cuillère d'huile d'olive, sel, poivre, et faites revenir quelques minutes.

Pendant ce temps, battez les oeufs avec le lait, ajoutez le fromage râpé et assaisonnez.

Ajoutez les légumes cuits à la préparation, versez dans un plat beurré et enfournez à 200° pendant 15 minutes.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de navets, 750 g de courgettes, 750 g de carottes des sable*, 1 botte de radis roses*, 250 g d'épinards*, 1 salade

Petit panier : 1 kg de navets, 500 g de courgettes, 250 g d'épinard*, 1 salade

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

* Ces légumes 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

