La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

13 juin 2017 - **n° 767**

La vie aux Potagers

La mission première des Potagers et de la Conserverie Coopérative de Marcoussis est d'accueillir et de « remettre en selle » des personnes qui, à un moment de leur vie, se sont retrouvées en situation de recherche d'emploi de longue durée.

Les contrats de travail que nous proposons sont de 6 mois et renouvelables 3 fois pour une durée maximum de 24 mois. Pendant cette période, les salariés en insertion peuvent effectuer des formations ou des immersions en entreprise qui leur permettront de réaliser leur projet professionnel et de quitter nos structures en sorties positives (stages de longue durée, formation, emploi en CDD ou en CDI, retraite…). Nos sorties positives en 2016 sont de l'ordre de 70 %

6 nouvelles recrues arrivées en avril, mai et juin : Khava et Jennifer pour la Conserverie, Mandy, Niamé, Véronique et Virginie pour les Potagers de Marcoussis.

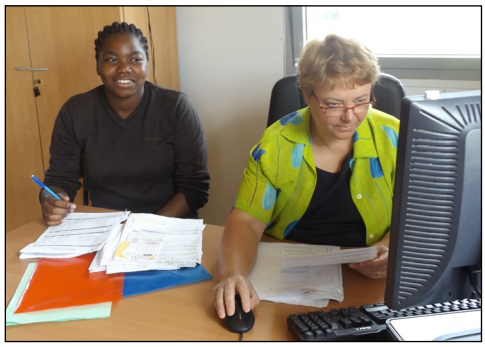
Photo ci-dessus : Khava, Jennifer et Mandy

Virginie, arrivée le 10 avril, est déjà repartie en formation pour devenir Assistante de Vie aux Familles et 5 autres sorties sont prévues pour les mois de juin, juillet et août.

Afin d'anticiper ces départs, nous organisons une réunion d'information collective le 19 juin à laquelle nous convions l'ensemble des candidats potentiels qui nous ont été adressés par nos partenaires prescripteurs (le PLIE, Pôle Emploi, etc…) ou qui ont fait une candidature spontanée. Il y aura par la suite des entretiens individuels puis une demi-journée découverte de nos activités.

Nous accueillons aussi régulièrement des stagiaires : Nathalie *(photo ci-dessous)*, en reconversion professionnelle, effectue un stage de plusieurs semaines en tant que Chargée d'Insertion Professionnelle, auprès de Joëlle et Sandrine, et élabore pour nos structures un Livret d'Accueil à l'attention des nouveaux salariés.

Marie-Victoire, réalise son stage de fin de 1ère année en BAC Pro Gestion/Administration, et bénéficie de l'expérience et des conseils de Christine, notre comptable *(photo ci-contre)*.



Alexandre, élève au Lycée horticole des Orphelins d'Auteuil, effectue un stage sur le maraichage de plusieurs semaines auprès de nos encadrants.

Mercredi 7 juin, les administratrices et administrateurs de nos deux associations sont venus à la rencontre des salariés pour se présenter (tous les salariés n'avaient pu venir à l'AG du 22 avril). Les salariés ont été invités à prendre la parole pour se présenter et s'habituer à la difficile prise de parole en public. D'autres réunions sont prévues afin de mettre en place une gestion participative entre salariés permanents, en insertion et membres du conseil d'administration.

Association Les Potagers de Marcoussis - Chemin du Regard 91460 MARCOUSSIS - Directeur de la Publication : Thierry Cuisin - Rédactrice : Laure Gibou
Tél. : 01.64.49.52.80 - Courriel : l.gibou@pdm91.fr / Site web : www.lespotagersdemarcoussis.org

Actualités

Découvrez notre Soupe Printanière, une toute nouvelle recette réalisée par la Conserverie Coopérative de Marcoussis avec les navets violets et le céleri branche des Potagers !

Tous ceux qui l'ont goûtée disent que c'est un délice… Ludivine, notre encadrante à la Conserverie, nous confie son petit secret de fabrication : une cuisson lente, à l'étouffée, pour garder les saveurs et les arômes.

Et pour ceux qui l'ignorerez encore, notre confiture de fraise est de retour !

On vous attend à la boutique de la Ferme, à bientôt.

La recette de la semaine

Papillotes de Navets et Fèves

Ingrédients (pour 4 personnes) : 200 g de navets, 1 petite boîte de tomates pelées (en attendant nos vraies tomates), 200 g de fèves écossées, 2 échalotes, 50 g de beurre, 30 cl de crème fraîche liquide, 3 pincées de mélange 4 épices, une pincée de thym, sel & poivre du moulin

Préparation :

Nettoyez et coupez les navets en quartiers sans les peler. Coupez les tomates pelées en petits dés.

Faites bouillir de l'eau dans une cocotte avant d'y plonger les fèves écossées 1 minute puis les passer aussitôt sous l'eau froide pour interrompre leur cuisson et les égoutter.

Épluchez et émincez les échalotes.

Taillez 4 carrés de papier sulfurisé et répartissez au centre les navets, les dés de tomates, les fèves et l'échalote émincée. Assaisonnez avec du sel, du poivre moulu, le mélange 4 épices et le thym.

Ajoutez quelques petits morceaux de beurre puis refermez hermétiquement les papillotes.

Déposez les papillotes dans le cuiseur à vapeur 30 minutes (ou dans votre four, dans un plat avec un petit fond d'eau). Servez les papillotes telles quelles, en accompagnement d'un poisson par exemple, nappées de crème fraîche liquide.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 750 g de courgettes, 500 g de navets, 500 g de fèves, 1 botte de carottes*, 1 concombre, 2 fenouils, 1 salade, 1 bouquet de persil frisé

Petit panier : 500 g de courgettes, 1 concombre, 2 fenouils, 1 salade

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

** Ces carottes proviennent de l'exploitation d'un maraicher en agriculture biologique*

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

l'Europe s'engage en Ile-de-France avec le FSE