La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

20 juin 2017 - **n° 768**

L'édito du président des Potagers

Vote aux Potagers de Marcoussis

Je souhaite, avant toute chose, sincèrement remercier Patrick Prigent à qui je succède. Il s'est tant et tant investi que les Potagers de Marcoussis, et même la Conserverie Coopérative de Marcoussis, lui doivent leur succès pour une large part.

A la rentrée, les Potagers et la Conserverie vont procéder à l'élection de représentants du personnel. Il s'agit de répondre à deux objectifs.

Le premier objectif nous est imposé par la convention collective des chantiers d'insertion. Nous devons désigner les délégués du personnel ainsi que les membres de l'ISCT (Instance de Santé et des Conditions de Travail). Les salariés des Potagers éliront 4 délégués du personnel (2 titulaires et 2 suppléants) et 4 membres de l'ISCT. Ceux de la Conserverie éliront 2 délégués du personnel (1 titulaire et 1 suppléant) et 1 membre de l'ISCT. Ces élections sont ouvertes à tous, sous certaines conditions, salariés permanents et salariés en insertion.

Le second objectif est de favoriser le dialogue entre les salariés et les administrateurs et d'offrir un cadre plus structuré. Le dialogue informel ne peut être supprimé, il demeure important, nécessaire, mais il ne doit pas supplanter les instances ou court-circuiter le dialogue officiel. Cette volonté de dialogue est ancienne et les deux conseils d'administration y sont sensibles et font attention à ce qu'elle perdure.

Pour illustrer cette volonté de dialogue, des commissions techniques ont été créées sans avoir attendu ces élections. Elles permettent aux encadrants et administrateurs d'échanger, de préciser les souhaits, les difficultés. Ces commissions peuvent être forces de proposition. Tout ceci fait partie de ce que nous appelons la participation active.

Des échanges existent entre administrateurs et salariés en insertion mais relèvent plus du désir de certains d'aller l'un vers l'autre. C'est pourquoi nous souhaitons également que les salariés en insertion investissent ces élections en se présentant, même si le fonctionnement d'une structure telle que les nôtres ne s'y prête guère (présence des salariés en insertion pendant 24 mois maximum). Ils sont partie prenante, avec les salariés permanents, du succès de nos deux structures.

Mercredi 11 juin a eu lieu la réunion d'information sur les élections des délégués du personnel et de l'Instance de Santé et des Conditions de Travail à l'attention des salariés des PDM et de la CCM (présentation des conditions d'éligibilité, du droit de vote, dates des 1er et 2ème tours, etc…)

Ces élections vont donc apporter une officialisation des rapports, du dialogue entre salariés d'une part et administrateurs d'autre part. Le plus grand danger, à mon avis, est que cet aspect prenne le dessus sur la convivialité qui existe aujourd'hui au sein des deux structures et que beaucoup apprécient. Cela aurait pour résultat l'inverse de ce que nous souhaitons. Mais je fais confiance à chacun pour éviter cette dérive. Et je suis persuadé que tous ensemble, par notre diversité, ce cumul de richesses individuelles, nous pouvons faire avancer nos structures et les orienter vers une existence sereine, durable.

Thierry CUISIN, Président des Potagers de Marcoussis

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

Retour en images sur…

L'assemblée Générale du Triangle Vert qui s'est tenue à la Ferme des Potagers le 15 juin dernier. Cette association réunit les communes de Marcoussis, Nozay, Villebon-sur-Yvette, Saulx-les-Chartreux et les exploitants agricoles motivés par le projet. Elle a pour objectif de constituer une structure de réflexion et de communication entre municipalités, agriculteurs et usagers de l'espace.

La dégustation/vente de nos conserves dans l'espace Sodexo de Bouygues à Montigny-le-Bretonneux. Nous remercions toute l'équipe pour leur accueil.

Le référencement des produits de la Conserverie Coopérative de Marcoussis à l'Intermarché Bio & Terroir de Villebon-sur-Yvette.

La recette de la semaine

Tarte Tatin aux navets, miel et chèvre

Ingrédients : 1 pâte brisée (toute faite ou fait maison), 800 g de navets, 3 càs de miel (de notre apiculteur Jean-Denis, en vente à la boutique de la Ferme… le miel, pas Jean-Denis :) ½ bûche de fromage de chèvre ou 1 chèvre affiné de la Ferme Gabveau (également en vente à la boutique de la ferme), 3 càs d'huile d'olive, 20 g de beurre

Préparation : Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez les navets et faites-les cuire 10 min dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez-les, passez-les sous un filet d'eau froide pour les refroidir et coupez-les en fines rondelles.

Faites fondre le beurre et l'huile dans une poêle. Ajoutez le miel puis les rondelles de navets. Laissez cuire 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées puis retournez-les.

Mettez du papier sulfurisé dans le fond d'un moule à tarte de 24 cm de diamètre et déposez une première couche de navet, en formant une rosace, puis répartissez le reste des rondelles.

Découpez le fromage de chèvre et déposez-le sur les navets.

Déposez la pâte brisée dans le moule à tarte et enfoncez les bords sur le côté pour bien envelopper les rondelles de navets. Faites des petits trous dans la pâte avec un couteau pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson. Faites cuire la tarte pendant 25 min.

Laissez refroidir quelques minutes puis retourner la tarte sur le plat de présentation. A déguster avec une salade verte, cette recette surprendra agréablement les anti-navets ;)

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 800 g de navets, 750 g de courgettes, 1 concombre, 2 fenouils, 1 pot de basilic, 250 g de nos champignons (pleurotes ou shiitakes), 1 salade

Petit panier : 800 g de navets, 500 g de courgettes, 1 concombre, 1 salade, 1 botte de persil frisé

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