La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

04 juillet 2017 - **n° 770**

La vie aux Potagers

Les Potagers et la Conserverie sont des lieux d'échanges et de rencontres : voici un petit retour en images sur les **moments de partage** de la semaine dernière.

Mercredi 28 juin, nous avons reçus des salariés, et deux de leurs encadrants, de l'ESAT Vivre à Chatenay-Malabry où nous avons ouvert un point de dépôt de nos paniers : échanges de connaissances, de savoir-faire dans l'horticulture et le maraichage. Ils reviendront bientôt pour découvrir les métiers de la vente dans la boutique et vous proposez les compositions florales qu'ils réalisent.

Nous avons ensuite partagé un barbecue pour fêter l'été et souhaiter une bonne continuation à **Sandrine CHAMBRY**, conseillère en insertion professionnelle à mi-temps, qui nous quitte pour rejoindre Essonne Active où elle accompagnera des bénéficiaires du RSA qui se lancent dans l'auto-entreprenariat.

De gauche à droite : Sandrine Chambry et Hélène Baillet, notre cheffe de culture

Son successeur arrivera début août.

Jeudi 29 juin, nous avons accueilli l'équipe de la Maison des Solidarités d'Athis-Mons *(photo ci-dessous)*. Organisme prescripteur, cette visite avait pour objectif de mettre en place un partenariat dans l'accompagnement de nos salariés en insertion et d'assurer des recrutements fluides correspondants aux attentes et aux besoins.

Samedi 1er juillet, quelques-uns des élèves de l'Ecole des Arts de Marcoussis ont joué « hors les murs », musiciens et chanteurs se sont succédés à la Ferme des Potagers pour une matinée de distribution de paniers en musique !

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

Appel à bénévolat

Si vous êtes disponible quelques lundis ou mardis par mois, de 10 h à 12 h, venez rejoindre dès le mois de septembre notre équipe de bénévoles pour animer des ateliers de conversation en français pour nos salariés en insertion ayant une problématique linguistique. Il ne s'agit pas de donner des cours de Français mais de discuter ensemble, en petit groupe, sur des thèmes de la vie courante, un peu de grammaire et de conjugaison pour comprendre comment construire une phrase et quel temps utiliser. Plus d'information ? Contactez Joëlle FERRER, notre Conseillère en insertion professionnelle au 01.64.49.55.30 ou par mail : j.ferrer@pdm91.fr Merci de votre aide !

Notre rendez-vous de la semaine

Le fameux **Kouign Aman** et autres spécialités bretonnes de KitchenOnDemand (réalisés par une pâtissière bretonne installée à Palaiseau) sont de retour à la boutique de la Ferme des Potagers, **dès ce mercredi après-midi**. Dépêchez-vous, il n'y en aura pas pour tout le monde… ;)

FERMETURE EXCEPTIONNELLE

La Ferme des Potagers de Marcoussis sera exceptionnellement fermée le samedi 15 juillet. Le vendredi 14 juillet étant férié, les paniers des adhérents de Marcoussis seront à venir chercher à la Ferme exclusivement le jeudi 13 juillet de 15 h à 19 h.

Aucun changement pour les points de dépôt qui seront livrés, comme d'habitude, le mercredi 12 après-midi et le jeudi 13 matin et après-midi.

La recette de la semaine

Tagliatelle aux courgettes sautées à l'ail, citron et persil

Ingrédients (pour 4 personnes) : 250 à 300 gr de tagliatelle, 2 courgettes, 2 gousses d'ail, 1 citron, 3 ou 4 brins de persil, parmesan râpé, 15 à 20 cl de crème liquide, poivre & sel, huile d'olive

Préparation :

Rincez les courgettes, coupez-les en 2 dans la longueur et enlevez les graines avec une petite cuillère. Coupez les courgettes en dés. Pelez et émincez l'ail, pressez le jus de citron. Rincez le persil et ciselez-le. Faites cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage.

Pendant ce temps, faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive, versez-y les dés de courgettes et l'ail émincé. Laissez revenir 5 ou 6 minutes en mélangeant de temps en temps. Les courgettes doivent être "al dente". Salez et poivrez.

Pour finir, ajoutez le jus de citron et la crème liquide *(vous pouvez ne pas en mettre pour une version allégée en matière grasse)*, mélangez et laissez mijoter 2 ou 3 minutes. Égouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce. Servez immédiatement avec le persil ciselé et le parmesan.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 750 g de courgettes, 500 g d'aubergines blanches ou noires, 1 concombre, 1 botte de carottes*, 400 g assortiment de tomates, 1 méli-mélo de salade, 1 botte de persil

Petit panier : 500 g de courgettes, 1 concombre, 250 g de tomates cerises, 1 méli-mélo de 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