

## Edito des présidents

Les bénévoles, un maillon indispensable pour que vive la solidarité !

La météo a été très clémente pour ce premier weekend de septembre. Elle a laissé se dérouler la fête du blé dans d'excellentes conditions. Cette

14ème fête fut un franc succès et nous devons féliciter **L'Amicale des Matériels Agricoles d'Autrefois (AMAA)** ainsi que **l'Association Historique de Marcoussis** qui ont oeuvré à la préparer toute l'année.



ont visité la conserverie pendant ce week-end. Notre boutique est restée ouverte sans interruption de 10 h à 18 h samedi et dimanche. Cela montre tout l'intérêt que suscite notre projet et c'est également une belle performance qui n'a été possible que grâce à la **mobilisation des bénévoles de nos deux associations**, mais aussi grâce aux **bénévoles d'Artisans du Monde** qui ont eux aussi participé à cette ouverture. Il nous faudra nous



Crédit photos : service Communication - ville de Marcoussis

Cette fête a donné l'occasion aux Potagers et à la Conserverie d'ouvrir leurs portes tout au long de ces deux jours. C'est **près de cent personnes** qui

ont visité la conserverie pendant ce week-end. Notre boutique est restée ouverte sans interruption de 10 h à 18 h samedi et dimanche. Cela montre tout l'intérêt que suscite notre projet et c'est également une belle performance qui n'a été possible que grâce à la **mobilisation des bénévoles de nos deux associations**, mais aussi grâce aux **bénévoles d'Artisans du Monde** qui ont eux aussi participé à cette ouverture. Il nous faudra nous habituer à ne plus parler de nos deux associations mais bien de nos trois partenariats car ce premier week-end pour ADM au sein de notre

boutique fut l'occasion d'une belle mobilisation. L'ESS'Pri (Economie Sociale et Solidaire Pôle régional d'Insertion) s'enrichit de cette nouvelle composante

et depuis dimanche la preuve en est faite s'il en fallait une. **Un immense merci à ces bénévoles sans qui tout cela ne serait pas possible.**



Au-delà, c'est bien grâce à la richesse du monde associatif que ces belles journées existent. **Alors n'hésitez pas à nous faire connaître et à inviter un**

**plus grand nombre encore à venir nous rejoindre pour renforcer ce tissu associatif attentif à notre environnement, créateur de lien social, défenseur de valeurs humaines et sociales fortes.**

Thierry CUISIN,  
Président des Potagers de Marcoussis  
Denis DUCHEMIN,  
Président de la Conserverie Coop. de Marcoussis  
Patrick PRIGENT,  
Président du GES ESS'Pri

Retrouvez-nous au Forum des Associations ce

**dimanche 10 septembre**

**de 10 h à 18 h**

**dans le Gymnase de la Ferme des Prés,**

**rue Finot à Marcoussis**

**Parlez-en autour de vous**

**et venez nombreux !**

## Appel à bénévolat

Vous êtes disponible **quelques lundis ou mardis par mois, de 10 h à 12 h** ?

Venez rejoindre 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.

**Envie d'en savoir plus ?** Contactez **Joëlle FERRER**, notre Conseillère en insertion professionnelle au 01.64.49.55.30 ou par mail : [j.ferrer@pdm91.fr](mailto:j.ferrer@pdm91.fr)

**D'avance merci de votre aide !**



## La recette de la semaine

**Blette à la crème de courgette et roquefort en gratin**



### Ingrédients (pour 4 personnes) :

2 courgettes, 1 botte de blette, 3 c. à soupe de farine, 4 c. à soupe de beurre, 200 ml de lait, 100 à 200 g de roquefort, 100 g de gruyère râpé (ou beaufort), 2 oeufs, 3 c. à soupe de chapelure, Huile d'olive, Paprika doux, sel & poivre

### Préparation :

Rincez les blettes. Divisez les côtes des feuilles. Hachez finement les feuilles. Coupez les côtes en petits tronçons. Faites revenir les côtes de blettes dans un filet d'huile d'olive pendant environ 10 minutes. Ajoutez les feuilles et laissez cuire encore 10 minutes en mélangeant régulièrement.

Préparez une béchamel avec la farine, le beurre et le lait. Ajoutez-y la courgette grossièrement coupée et non épluchée. Mixez. Assaisonnez. Ajoutez les oeufs battus et le râpé. Mélangez.

Dans un plat à gratin, mélangez la béchamel à la courgette et les blettes. Recouvrez de roquefort et de chapelure. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Saupoudrez de paprika.

Enfournez environ 30 minutes dans le milieu du four à 210-220°C.

Servez avec des pâtes ou en accompagnement d'une viande blanche.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 kg de courgettes, 800 g d'aubergines, 1 botte de blette, 500 g de poivrons, 1 botte de radis roses, 1 kg de tomates, 100 g de piment, 1 salade

**Petit panier :** 750 g de courgettes, 1 botte de radis roses, 500 g de tomates, 500 g de tomates cerises, 1 salade

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

**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**

