



Du 09 au 15 octobre, c'est la semaine du goût !
A cette occasion, nous organisons ce

Samedi 14 octobre de 10 h à 12 h30

**la 4ème Bourse d'échange de
confitures « fait maison »**

À la Ferme des Potagers - Chemin du Regard
(derrière le parc des Célestins) à Marcoussis.

Le principe est simple : vous venez
avec **1 à 3 pots** de confitures "fait
maison" et vous repartez avec
un nombre de pots équivalents qui
auront été faits par une autre per-
sonne.



Celles et ceux qui ne font pas de confiture sont
aussi les bienvenus : vous pourrez **déguster
les confitures réalisées par la Conserverie Coopé-
rative de Marcoussis**.

Cette animation est ouverte à tous, parlez-en au-
tour de vous et venez nombreux !



Bienvenue à Eric



Nous souhaitons la bienvenue à **Eric LE MERCIER**
qui a repris le poste, depuis début août, de **Con-
seiller en Insertion Professionnelle (CIP)**, à mi-
temps, précédemment occupé par Sandrine
CHAMBRY.

Chef de projet informatique pendant 20 ans dans
divers grands groupes, il appréciait beaucoup ses
missions auxquelles il manquait cependant « *une
dimension humaine* ». Eric a ajouté cette corde à
son arc en s'impliquant bénévolement pendant 7
années auprès de l'association ATOUT PLIE à Pa-
laiseau puis aux Ulis où il effectuait des **contrats de
parrainage**, visant à accompagner des personnes
en recherche d'emploi, pendant 4 mois.

De fils en aiguille, Eric a ressenti l'envie de se
consacrer entièrement à cet accompagnement, il a
donc entrepris une **formation au métier de CIP à
l'AFPA** pendant 8 mois et a effectué un stage d'im-
mersion pendant 12 semaines dans une structure
d'insertion professionnelle... devinez laquelle ?

Eric sera présent, auprès de Joëlle FERRER notre
CIP à temps complet, les **mercredis et les jeudis de
8 h à 16 h et les vendredis de 13 h à 16 h30** pour
accompagner de façon globale (la demande
d'aide à caractère social ne cesse d'augmenter)
les salariés en insertion des PDM et de la CCM.

Retour en images sur l'Opération MicroDON

Un grand merci aux **salariés** et aux **bénévoles** qui se sont relayés sur le stand de la Conserverie Coopérative de Marcoussis vendredi et samedi dernier.

Nous remercions également Madame MORERA directrice du **FRANPRIX d'Arpajon** et toute son équipe pour son accueil chaleureux. Et bien sûr, tous nos remerciements aux **généreux donateurs** qui ont effectué des dons en caisse !



Cette collecte, organisée par la **Fondation MACIF**, continue **jusqu'au 15 octobre**. Si vous souhaitez apporter votre soutien, vous pouvez **faire un don en ligne sur**

le site <https://77et91.microdon.org> (puis cliquez sur CONSERVIERIE COOPERATIVE DE MARCOUSSIS et choisissez le montant de votre don de 5 € à 100 €) ou faites **un don par SMS** : il vous suffit d'envoyer le mot **DON** suivi du montant du don que vous souhaitez faire de 1 € à 5 € maximum (par exemple : DON5 (= don de 5 €) au **92929**. Vous recevrez aussitôt un SMS qui vous demandera de préciser l'association bénéficiaire, il faudra alors taper notre code : **COMAR** (le montant de votre don sera alors débité de la prochaine facture de votre opérateur téléphonique). D'avance merci.

La recette de la semaine

Tarte à la courge Butternut



Ingrédients : 1 courge Butternut, 1 pâte brisée, 1 échalote, 100 g de comté râpé, 4 c. à soupe de crème entière, 3 oeufs, huile d'olive, sel & poivre

Préparation : Lavez, coupez en morceaux la courge, épépinez-la et détaillez-la en cubes. Emincez l'échalote.

Dans une cocotte, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et faites revenir l'échalote puis ajoutez les cubes de courge. Ajoutez le poivre concassé et salez. Ajoutez 1/2 verre d'eau. Remuez bien. Couvrez et laissez cuire environ 20 mn. La courge doit être très tendre.

Versez le tout dans une passoire et laissez refroidir. La préparation va s'égoutter pour éviter d'être trop humide sur le fond de tarte.

Préchauffez le four à 200°C chaleur tournante.

Fouettez les oeufs, ajoutez la crème liquide, la préparation de la courge et le comté râpé.

Déposez la pâte brisée dans le moule à tarte et piquez-la avec une fourchette. Déposez dessus la préparation. S'il vous reste un peu de pâte, vous pouvez faire un quadrillage sur le dessus.

Mettez au four pendant 35 à 40 mn. Démoulez dès la sortie du four et déposez la tarte sur une grille pour conserver le dessous croustillant.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 courge Butternut, 500 g de poivrons, 500 g de haricots à rame, 500 g de radis japonais, 1 botte de radis roses, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerise, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 500 g d'aubergines, 1 kg de tomates, 250 g de tomates cerise, 1 chicorée scarole

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-12 h30

