

La Vie aux Potagers

Maxime BREGEON, adhérent aux Potagers, formateur spécialisé dans les métiers de la vente, a bénévolement créé pour nous des modules de formation **adaptés à nos publics en insertion** et **en cohérence avec les attentes des acteurs de ce secteur** d'activité (enseignes de la grande distribution, libre-service, magasins bio ou divers).



Nos salariés, intéressés par la vente à la boutique de la Ferme, et ayant déjà reçu pour la plupart l'enseignement des 5 premiers modules (Vente et relation Clients/ Gestion de Caisse/Mise en rayon/Connaissance du bio et de l'association/Communication verbale et non verbale) ont été formés par Maxime (*en photo ci-dessous*



avec Thierry un de nos salariés très souvent présent à la boutique) début octobre à la **Gestion de stock**, en collaboration avec Gaëlle HENRY, notre technico-commerciale.

Ce module 6 a porté sur : l'importance d'une bonne organisation au travail, à quoi sert et quelles sont les règles d'un inventaire ?, qu'est ce que la démarque ?, quelles quantités de produits commander ?

Et après la théorie, on passe à la pratique par la **réalisation d'un mini-inventaire** dans la boutique de la Ferme.



Marie, qui avait été formée sur les 5 premiers modules et avait pu s'exercer au métier de la vente dans notre boutique, avait valorisé ses nouvelles compétences dans son CV. Elle a été embauchée, courant septembre, dans un magasin libre-service à Etampes : **bravo Marie et merci Maxime !** Prochaines sessions prévues en janvier 2018.



Atelier d'entraide Culinaire

Retour en images sur le 3ème Atelier d'Entraide Culinaire animé par les bénévoles de la Maison Pour Tous de Marcoussis du jeudi 19 octobre.



Ces ateliers sont très appréciés par nos salariés qui sont nombreux à vouloir y participer. Ils apprennent à cuisiner des légumes de saison (cette fois ce furent des variations sucrées et salées autour de la courge) puis les plats préparés sont consommés sur place lors d'un repas partagé entre bénévoles et salariés.



La recette de la semaine

Courge Rouge vif d'Etampes en gratin



Ingrédients (pour 4 pers.) :

1 kg de courge Rouge Vif d'Etampes, 2 oeufs, 2 càs de crème fraîche, sel & poivre, cannelle et gingembre (ou noix de muscade), beurre, parmesan ou gruyère

Préparation :

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Épluchez la courge et débitez-la en cubes. Faites revenir les morceaux de rouge vif, à feu doux et à couvert, dans une casserole sans y ajouter d'eau. Ajoutez du poivre et du sel. Elle va rendre son eau, puis cuire dedans.

Dans un plat à part, battez 2 oeufs en omelette. Dès que la courge commence à ramollir, au bout de 10 à 15 min de cuisson, montez le feu à feu moyen et retirez le couvercle pour que le jus de la courge puisse s'évaporer.

Lorsque la courge s'écrase facilement, retirez-la du feu et écrasez-la à la fourchette.

Mélangez la courge et les oeufs, ajoutez deux cuillères à soupe de crème fraîche épaisse et ajoutez un peu de cannelle et de gingembre. Disposez le tout dans un plat à gratin préalablement beurré avec simplement une noix de beurre et saupoudrez de parmesan.

Enfournez le plat pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1,5 kg de courge Rouge vif d'Etampes (*c'est son nom mais elle a poussé à Marcoussis:), 1 chou cabus, 1 céleri rave, 1 radis japonais, 500 g de navets, 1 salade (laitue, batavia ou feuille de chêne), 1 botte de ciboulet

Petit panier : 1 kg de courge Rouge vif d'Etampes*, 1 radis japonais, 1 botte de céleri branche, 1 salade (laitue, batavia ou feuille de chêne) **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

