

## L'édito du Président

### Vote du budget prévisionnel de l'année 2018



Lors du dernier Conseil d'Administration de l'année 2017, les administrateurs ont  **voté à l'unanimité**  le budget prévisionnel de l'année 2018. Nous avons

construit un budget prudent qui prend aussi en compte l'évolution des frais généraux. Il n'augmente que de  **5 %**  pour l'année 2018.

L'établissement d'un budget est un exercice délicat qui repose sur de  **nombreux paramètres** . Il doit prendre en compte les coûts et les recettes associés au  **fonctionnement**  de notre structure. Il doit également prendre en compte notre volonté de  **développement**  et d' **investissement** .

Les investissements peuvent être induits par un développement  **spécifique de nos activités**  (achat de matériel pour la boutique, construction d'une champignonnière, etc.). Il peut s'agir d'investir pour offrir de  **meilleures conditions de travail** , pour toujours améliorer la  **qualité des légumes**  que nous proposons. Le hangar que nous avons bâti cette année est à cheval sur ces 2 critères d'investissement. Il nous faut enfin augmenter la part de notre  **autofinancement**  car les  **baisses de subventions**  des conseils départementaux et régionaux, la  **suppres-**

**sion de certains financements**  de l'état (y compris en cours d'année) nous y contraignent.

Cette volonté de développement correspond à une double motivation. La première est d'offrir aux personnes en insertion que nous accueillons, une palette de plus en plus large de  **métiers supports** , d'expériences qu'elles pourront valoriser sur le marché du travail et augmenter ainsi leurs chances de  **retrouver un emploi** . C'est la raison d'être des Potagers de Marcoussis et de la Conserverie Coopérative de Marcoussis. Par exemple, notre boutique permet d'acquérir entre autres, une expérience de vente, de gestion des stocks.

La seconde motivation est la  **diversification**  de nos activités tout en restant dans le cadre de l'insertion. Cela nous permet de varier nos  **sources de revenus** , d'être moins tributaires d'une seule activité.

Pour vous, nos adhérents, ce budget se traduira par une  **augmentation du prix des paniers à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2018** . Le Petit Panier passera à 8,60 € (10,10 € sur les points de dépôt) et le Grand Panier passera à 17,20 € (18,70 € sur les points de dépôt) soit une augmentation de  **3,5 %** .

Je tiens à préciser d'une part que ces prix sont toujours compétitifs pour le secteur des légumes bio. D'autre part, je vous rappelle que la dernière augmentation du prix du panier date de février 2015.

Je profite de cet édito de fin d'année pour  **vous souhaiter de bonnes fêtes à vous, vos proches et tous ceux qui vous sont chers** .

Je veux aussi  **remercier les équipes, salariés en insertion et permanents, des Potagers et de la Conserverie**  pour leurs efforts fournis tout au long de cette année et qui ont permis d'atteindre les objectifs ambitieux que nous nous étions fixés pour 2017. Je souhaite également  **remercier tous les bénévoles**  qui se sont investis pour nous aider.

**Je vous remercie, chères adhérentes, chers adhérents, au nom des membres des Conseils d'Administration des Potagers et de la Conserverie pour votre soutien passé et j'espère, à venir.**

Thierry CUISIN,  
Président des Potagers de Marcoussis



Hangar multifonction (stockage des légumes, des conserves, etc.)  
inauguré le 22 avril 2017

## A la boutique de la Ferme

Notre nouveauté : la **poudre de shiitakes** vient d'être certifiée Bio et rejoint notre gamme de produits secs (poudre de pleurote, pleurotes séchés et shiitakes séchés). En fin de semaine, à la boutique, nous aurons pleurotes et shiitakes frais pour vos tables du Nouvel An !



Et si vous recherchez un cadeau à offrir à votre hôte du réveillon à venir, pourquoi pas **l'Agenda 2018 des Jardins de Cocagne** ? Edité par la maison d'édition Rue de l'échiquier, c'est un très bel objet à offrir, ou à s'offrir, qui permet de noter tous les rdv mais aussi de découvrir une recette par semaine pour cuisiner des légumes de saison (fiche technique : semainier (du 1er janvier au 31 décembre 2018), 170 x 210 mm, 400 g, reliure cartonnée, illustrations en couleurs, quadrichromie)



## La recette de la semaine

### Saint-pierre au bouillon de piment sur son lit de chou de pontoise

#### Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 kg de filets de saint-pierre, 1 chou de pontoise, 3 càs d'huile de tournesol, ciboule de chine (ou ciboulette), 20 g de gingembre frais râpé, 1 càc de purée de piment

(ou de poudre de piment des Potagers), 2 têtes d'ail hachées, 2 pincées de sucre, 20 cl de bouillon de volaille, 1 pincée de sel, sauce soja

#### Préparation :

Pour le bouillon de piment : faites revenir dans de l'huile de tournesol, 20 g de gingembre frais râpé, 1 càc de purée de piment et 2 têtes d'ail hachées avec 1 pincée de sucre. Versez 20 cl de bouillon de volaille, portez à ébullition, puis mixez le tout.

Pour la garniture : détaillez le chou de Pontoise en larges lanières, puis saisissez-le au wok (ou dans une sauteuse) avec de 1 càs d'huile de tournesol, 1 pincée de sel et 1 pincée de sucre, de manière à le garder croquant.

Taillez 2 ciboules chinoises en fine julienne (ou de la ciboulette).

Faites cuire les filets de saint-pierre à la vapeur 3 à 5 mn. Faites chauffer 1 càs d'huile de tournesol, disposez la ciboule chinoise sur le poisson, puis arrosez d'huile chaude et de sauce soja. Dressez le chou au centre d'un plat creux, versez le bouillon chaud, et disposez le poisson sur le chou.



### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 750 g de pommes de terre (chair ferme), 2 potimarrons, 1 chou de pontoise, 500 g d'oignons, 1 botte de poireaux, 1 chicorée rouge

**Petit panier :** 1 potimarron, 500 g de radis japonais, 1 chicorée rouge

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

