La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

16 janvier 2018 - **n° 798**

La Vie aux Potagers et à la Conserverie

Atelier « Entretien d'embauche en 3 phases : Avant/Pendant/Après », conçu et animé par Isabelle PECHEREAU, stagiaire Conseillère en Insertion Professionnelle (reconversion par l'AFPA), pour Véronique, Brice et Monica, trois de nos salariés en insertion qui doivent prochainement avoir des entretiens en vue d'un recrutement. Cette présentation fut suivie d'une simulation d'entretien où, à tour de rôle, nos salariés furent candidat, recruteur et observateur afin de bien comprendre les enjeux pour chacune des parties.

Essai réussi pour Véronique qui, dès le lendemain, a brillamment mené son entretien à l'hôpital de Ris-Orangis ! Elle a décroché une immersion de 15 jours dans cet établissement en tant qu'Agent de service hospitalier, métier qu'elle souhaitait découvrir.

Belle prouesse réalisée jeudi dernier par les équipes de la Conserverie : 1250 bocaux de chutney d'oignons ont été faits pour l'un de nos clients « Les Chutney d'Oscar » (en 2017, nous avons accru le Travail à Façon et effectuons de plus en plus de prestations pour des maraichers, etc.).

« C'était un vrai challenge de préparer autant de bocaux en une matinée seulement ! Cela a été rendu possible

grâce à une bonne organisation et à une équipe nombreuse, soudée et solidaire ! » nous précise Ludivine GALLITRE, Encadrante technique de la Conserverie, très fière du travail effectué par son équipe.

Vendredi, c'est avec beaucoup d'émotion que nous avons fêté le départ en retraite d'Isaac.

Entré à la Conserverie le 13 janvier 2015, Isaac a effectué dans notre structure les trois dernières années qui lui restait à faire pour terminer sa carrière professionnelle. La durée légale des CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) de 24 mois pouvant exceptionnellement, sur dérogation demandée et acceptée par le Pôle Emploi et sous certaines conditions dûment motivées, être dépassée.

De gauche à droite : Joseph, directeur de la structure, et Isaac.

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

Artisans du Monde
Pour un commerce équitable

SOLDES

Nos partenaires Artisans du Monde vous proposent, à la boutique de la Ferme des Potagers, des réductions allant de **- 20 à - 70 %** sur une large sélection de bijoux, textiles, art de la table, objets de décoration, etc. (jusqu'au 20/02/2018).

DES PRODUITS EQUITABLES EN SOLDES, EST-CE POSSIBLE ?

OUI, les soldes n'ont pas d'impact pour les artisans et paysans du sud avec lesquels travaillent Artisans du Monde et à qui ils ont payé un prix juste.

A travers ces soldes, ADM souhaitent faire connaître les produits du commerce équitable, développer leurs ventes et renouveler ainsi les achats à leurs partenaires pour vous proposer de nouveaux produits.

La recette de la semaine

Gratin de Chicorée

Ingrédients

(pour 4 personnes) :

1 chicorée, 2 oignons, 100 g de parmesan râpé, 3 tranches de jambon cuit ou cru (ou de seitan fumé), 50 cl de crème liquide (ou crème de soja), 1 càs de farine, 1 càs de moutarde, noix de muscade moulue, sel & poivre, huile d'olive

Préparation : Préchauffez le four à 190°C

Coupez finement les oignons et faites-les revenir légèrement dans un peu d'huile d'olive.

Coupez la chicorée en lanières et rincez-les avant de les ajoutez aux oignons.

Faites cuire à feu doux en salant un peu jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée

Dans un saladier, mélangez la farine, la moutarde, la crème liquide et une pincée de noix de muscade moulue.

Coupez le jambon ou le seitan fumé en lanières

Dans un plat à gratin, mettez la moitié de la préparation chicorée + oignons, saupoudrez de parmesan râpé, recouvrez de la moitié de la crème assaisonnée puis ajoutez une couche de la moitié des lanières de jambon.

Recommencez d'alterner les couches avec les ingrédients restants.

Tassez bien la préparation avec une fourchette pour que la crème recouvre le tout.

Mettez à four chaud pendant 30 min et servez aussitôt.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 soupe de légumes d'hiver réalisée par la Conserverie avec les légumes des Potagers, 1 kg de pommes de terre (chair ferme), 500 g de radis noirs, 1 botte de poireaux, 1 chicorée, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 soupe de légumes d'hiver réalisée par la Conserverie avec les légumes des Potagers, 1 botte de poireaux, 1 chicorée

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

l'Europe s'engage en Ile-de-France avec le FSE
Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020
UNION EUROPÉENNE