La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

11 septembre 2018 - **n° 827**

Retour sur la visite du premier représentant départemental de l'état en Essonne dans notre ferme

Le projet des Potagers de Marcoussis qui nous a permis de construire notre ferme et de lancer dans le même temps la conserverie, continue à intéresser beaucoup de monde.

Photo ci-dessus, de gauche à droite : Abdel-Kader Guerza, Joseph Ingargiola, Jean-Benoît Albertini et Patrick Prigent

La dynamique que nous avons mise en place avec des partenariats forts, les évolutions très positives des conditions de travail et de production, les excellents résultats obtenus par nos associations dans le domaine de l'insertion, mais aussi nos développements tel l'agrandissement de notre boutique ou bien encore la champignonnière, tous ces éléments attisent la curiosité d'un grand nombre de responsables.

Nous avons accueilli à la ferme des Potagers des élus de villes de toutes tailles, ceux de Caen par exemple, mais également des responsables Coréens et bien d'autres encore.

Il y a quelques semaines, nous vous informions de la visite du président du Conseil Départemental, et bien il y a quelques jours, ce fut au tour du Préfet de l'Essonne, Jean-Benoit Albertini et du Sous-Préfet de Palaiseau, Abdel-Kader Guerza d'être accueillis dans nos locaux.

Cette visite avait été préparée directement avec les membres du Cabinet du Sous-Préfet quelques jours auparavant. Joëlle Ferrer, notre Conseillère en Insertion Professionnelle, Joseph Ingargiola, directeur des structures, et Patrick Prigent, Président du GES (Groupement Economique et Solidaire) ont ainsi pu répondre aux questions intéressantes de ces personnalités notamment sur notre positionnement en tant qu'acteur économique fort sur le territoire.

Ce fut l'occasion, plus de deux heures durant, pour le Préfet de rencontrer les personnels de nos structures, de visiter nos locaux ainsi que de découvrir nos cultures, nos serres et notre champignonnière. Cette rencontre a également donné l'occasion à nos représentants de faire part de nos préoccupations, de présenter certains de nos projets et remonter des dossiers qui nous tiennent à coeur. Nos visiteurs, Jean Benoit Albertini et Abdel-Kader Guerza ont beaucoup apprécié cette rentrée champêtre et ont semblé très intéressés par les développements de nos structures et de leurs projets. C'est pour nous une marque de reconnaissance de la qualité de notre travail mais aussi de la force de nos projets

Olivier Thomas, maire de Marcoussis, malgré un emploi du temps chargé, a pu participer activement à cet après-midi fort enrichissant pour tous.

Photo ci-dessus, de gauche à droite : Abdel Kader Guerza, Olivier Thomas, Jean-Benoît Albertini

Patrick PRIGENT,
Président du GES Ess'Prl

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

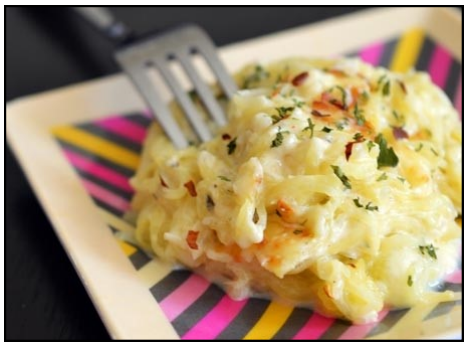
Retour en images

Cette année encore, notre stand aux **Forums des Associations** des Ulis, de Saint-Germain-les-Arpajon et de Marcoussis a connu un beau succès de fréquentation et de nombreux visiteurs se sont engagés dans une **Offre d'Essai** de nos paniers de légumes bio, locaux et solidaires. Ce fut l'occasion de présenter nos structures et nos objectifs premiers que sont l'**accueil** et l'**accompagnement** d'hommes et de femmes en situation précaire, en leur proposant un **cadre de travail adapté**, un suivi socioprofessionnel **individualisé** afin qu'ils reprennent **confiance** en leurs **compétences**.

Un grand merci à tous nos bénévoles
qui se sont relayés sur nos stands
tout au long de ce week-end.

La recette de la semaine

Courge spaghetti crémeuse



Ingrédients pour 4 pers. : 1 courge spaghetti, 1 càs d'huile d'olive, 1 petit oignon finement haché, 1 gousse d'ail émincée, 1 càc d'herbes de Provence, 250 ml de crème liquide, 1 càs de farine, 100 g de fromage râpé, sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 190 °C.

Lavez la courge et coupez-la en deux dans le sens de la longueur et en retirant les graines. Badigeonnez d'huile d'olive et saler. Mettez au four sur une plaque à biscuits recouverte de papier d'aluminium, peau vers le haut, pendant 40 minutes. Retirez du four et, à l'aide d'une fourchette, effilochez la chair pour en faire des spaghettis. Évidez la courge et réservez les filaments ainsi que la courge évidée pour plus tard.

Dans une grande poêle, chauffez le reste de l'huile d'olive à feu moyen. Mettez à cuire l'oignon et l'ail pendant 4 minutes, ou jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajoutez ensuite la courge spaghetti, les herbes, les assaisonnements et la crème. Incorporez la farine et cuire 4 minutes de plus, jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse, en brassant continuellement. Ajoutez du sel et du poivre au goût.

Remettez le mélange de spaghetti dans la courge évidée, saupoudrez de fromage et cuire au four à 230 °C pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde. Sortez du four et servez !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 courge spaghetti, 500 g de pommes, 500 g d'aubergines, 300 g d'oignons, 700 g d'haricots verts, 300 g de poivrons, 1kg de tomates

Petit panier : 500 g d'haricots verts, 200 g de piment, 1 kg de tomate, 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-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