



Edito du président

Vote du budget prévisionnel de l'année 2019

Lors du dernier Conseil d'Administration du mois de décembre, les administrateurs ont voté à l'unanimité le budget prévisionnel de l'année 2019.

L'établissement d'un budget est un exercice délicat qui repose sur de nombreux paramètres. Il doit tenir compte des coûts et des recettes associés au fonctionnement de notre structure.

Nous avons donc construit un budget prudent pour l'année 2019 qui prend en compte notre **volonté de développement** et **d'investissement** mais également **l'évolution des frais généraux** et les **diminutions de ressources**.

Les investissements peuvent répondre à une volonté de développement spécifique de nos activités, d'offrir de meilleures conditions de travail à nos salariés en insertion ou encore d'améliorer la qualité des légumes que nous proposons. Parmi les investissements réalisés cette année, il y a une **laveuse de légumes** qui répond à ces diverses orientations. Elle allégera considérablement la pénibilité de l'opération de nettoyage des légumes. Elle pourrait également être mutualisée avec d'autres maraîchers.

Parmi d'autres investissements en cours de réflexion, nous avons **l'achat de serres** afin d'être moins tributaires de la météo et offrir plus longtemps une large variété de légumes. Il y a également la **rénovation de notre système d'irrigation**. Nous avons encore d'autres projets pour le futur.

Le Conseil d'Administration s'est également prononcé sur la **progression des prix des paniers à partir du 1er janvier 2019**. Le prix du petit panier sera augmenté de 20 cts et le prix du grand panier de 40 cts. Le petit panier passera à 8,80 € (10,30 € sur les dépôts) et le grand panier passera à 17,60 € (19,10 € sur les dépôts).

Je reprends ce que j'ai écrit l'année dernière car cela

reste toujours vrai. Notre 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 support**, 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, le hangar bâti l'an dernier permet de stocker notre production et ainsi permet d'acquérir entre autres, une expérience de gestion des stocks.



Hangar aménagé permettant le stockage des conserves

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.

Je profite de ce dernier édit de l'année pour vous souhaiter de bonnes fêtes à vous, vos proches et tous ceux qui vous sont chers.

Je veux également 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 2018.

Je souhaite également remercier tous les bénévoles qui se sont investis pour nous aider et faire bénéficier de leur compétences diverses les salariés en insertion.

Je vous remercie au nom 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

Bon plan

La boutique a revêtu ses habits de **Fêtes** ! Vous y trouverez des **idées cadeaux originales, gourmandes et solidaires** à offrir ou à s'offrir : corbeilles de produits locaux "toutes prêtes" ou à composer selon vos envies (conserves, bières, miel, chocolat, etc.), artisanat d'Artisans du monde, agenda 2019 du réseau Cocagne, tabliers aux couleurs des Potagers ou de la Conserverie... et plein d'autres choses encore, parlez-en autour de vous !



La recette de la semaine

Tarte aux poireaux



Ingrédients pour 4 pers. : 1 pâte feuilletée, 2 poireaux, 1 oignon, huile d'olive, 3 oeufs, 3 càs de crème fraîche, 3 càs de lait, 150 g de gruyère râpé (ou autre), sel & poivre

Préparation : Préchauffez le four à 200°C.

Découpez en fines rondelles les deux poireaux (le blanc et les feuilles), nettoyez-les à l'eau et laissez égoutter.

Emincez l'oignon et faites-le revenir dans une sauteuse, à feu doux, avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit doré.

Ajoutez les morceaux de poireaux, mélangez bien et couvrez. Surveillez la cuisson et ajoutez un peu d'eau si nécessaire, mélangez régulièrement pour que les poireaux ne brûlent pas et réduisent doucement (environ 15 min de cuisson). Lorsqu'ils sont cuits, remettez-les dans la passoire pour qu'ils s'égouttent.

Pendant ce temps, mélangez dans un saladier les oeufs, la crème fraîche, le lait. Battez bien et ajoutez un peu de sel et du poivre.

Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond avant de le recouvrir avec les morceaux de poireaux. Versez ensuite votre préparation puis le fromage de votre choix.

Mettez au four environ 25 min.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courge*, 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 chou cabus, 1 kg de poireaux*, 1 botte de pourpier, 400 g de pleurotes

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 700 g de poireaux*, 500 g de carottes*, 1 salade frisée

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

*Ces légumes proviennent de l'exploitation de maraichers en agriculture biologique

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-12h30

