



La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

12 février 2019 - n° 844



L'édito du président des Potagers

Vous avez pu voir un **appel à candidature** pour le Conseil d'Administration dans la Feuille de Chou de la semaine dernière. Nous devons nommer de nouveaux administrateurs lors de notre prochaine **assemblée générale** qui aura lieu **le samedi 6 avril 2019 à 9 h30.**

Devenir administrateur est la marque d'un engagement au sein de l'association. Les administrateurs sont nécessaires à la vie de l'association, leur nombre est même précisé dans les statuts.

Le Conseil d'Administration (CA) a un rôle important dans la vie d'une association. C'est lui qui est chargé, à minima, d'assurer la **gestion courante** de l'association, notamment : préparer le budget et suivre son exécution, préparer les réunions de l'assemblée générale et mettre en oeuvre ses décisions.

Le CA des Potagers de Marcoussis s'implique beaucoup plus dans la vie de l'association. En plus de son rôle de **gestionnaire**, il assure un rôle politique au sens général du mot. Il s'agit de définir les **orientations** pour faire évoluer, avancer l'association et qu'elle continue à vivre. Si les Potagers de Marcoussis ont une telle longévité et réputation cela est dû notamment aux salariés permanents et en insertion mais aussi à l'implication de ses administrateurs.

Le CA n'a pas directement de rôle opérationnel. Une fois une décision validée, il s'appuie sur le directeur de la structure pour que cette décision soit mise en oeuvre. Si nécessaire, le CA va effectuer un **suivi opérationnel** de cette décision.

Le CA se réunit ordinairement **1 fois par trimestre**. Toutefois des réunions extraordinaires sont programmées lors du vote budget de l'année suivante et la validation des comptes de l'année précédente. En outre les administrateurs peuvent être convoqués à d'autres réunions extraordinaires en fonction d'événements ou de projets en cours. D'autres réunions sont programmées tout au long de l'année. Le bureau (président, secrétaire, trésorier) plus le directeur se réunissent toutes les 2 semaines mais tous les administrateurs sont conviés. Ces réunions ont pour but de traiter la **vie courante** de l'association et de préparer

les réunions du CA.

Afin de gagner en efficacité des **commissions** ont été mises en place. Elles traitent chacune un aspect de la vie de l'association. Y participent les salariés concernés par le sujet de la commission et des administrateurs. Il y a ensuite restitution de ce travail vers le CA. Chaque administrateur peut y participer en fonction notamment de ses centres d'intérêt ou de ses connaissances dans un domaine.

Il n'y a **aucune obligation** à être présent à toutes les réunions de bureau ou participer à toutes les commissions car nous n'avons pas toutes et tous les mêmes disponibilités. Nous demandons simplement un **minimum d'engagement**.

J'ai mentionné l'engagement. Le premier engagement concerne les valeurs véhiculées par l'association. La solidarité, l'économie sociale ne sont pas que des mots et nous faisons tout pour que ces valeurs perdurent. L'humain est également au centre de nos préoccupations. Nous souhaitons que chaque administrateur **partage toutes ces valeurs**.

Administrateur n'est pas simplement une fonction honorifique. Cela implique d'être présent aux réunions du CA et suivre la **vie de l'association**, les différentes informations qui sont partagées. C'est là aussi un second engagement. Nous faisons confiance en l'implication de chacun dans la vie des Potagers de Marcoussis.

Les Potagers de Marcoussis vivent dans un environnement compliqué. Le social n'est pas toujours une priorité pour les pouvoirs publics ou locaux (région et/ou département). Des **facteurs économiques** peuvent aussi interférer. C'est pourquoi il nous faut un CA fort, motivé. C'est un engagement demandé aux administrateurs.

Nous avons des idées, des projets pour faire évoluer les Potagers de Marcoussis, les rendre encore plus forts. Cela ne peut se faire qu'en respectant nos valeurs citées plus haut. Un **oeil nouveau** est un plus pour faire aboutir ces projets.

Si toutes ces contraintes ne vous effraient pas, que vous souhaitez faire vivre les Potagers de Marcoussis, n'hésitez pas à **postuler**. Vous pouvez envoyer un mail à l'adresse suivante **dir@pdm91.fr avant le 19 mars**. Nous vous contacterons pour un premier échange. Je remercie par avance les personnes qui postuleront.

Thierry CUISIN,
Président des Potagers de Marcoussis

Nouveauté Artisans du Monde



La Dulcita est le nouveau sucre Artisans du Monde arrivé tout droit d'Équateur **au goût de miel**.

Ce sucre de canne complet est obtenu grâce à une méthode de fabrication artisanale et naturelle : les cannes à sucre sont écrasées pour extraire le jus qui est ensuite chauffé graduellement jusqu'à sa cristallisation. Le sucre est ensuite brassé puis ensaché. **Rien de plus !** Sa couleur dorée est ainsi naturelle et les **bienfaits de la canne conservés**.

Vous aimez les notes de caramel du sucre Mascobado ? Vous allez adorer les **saveurs** de la Dulcita qui rappellent celles du **miel**.

Copropap réunit 47 producteurs et productrices de canne à sucre impliqués dans la gestion de la coopérative, ainsi que 300 salariés. C'est en **Équateur**, dans la région Pichincha, où l'économie repose sur la culture de ce sucre, qu'ils sélectionnent les cannes ayant atteint une maturité parfaite lors des 4 récoltes annuelles. Ce système permet à tous les producteurs d'avoir un revenu continu sur l'année.



La Dulcita est cultivée à **Paraiso**, qui signifie "paradis". Ce village où la terre est particulièrement **fertile** est situé à 2000 mètres d'altitude, les producteurs y cultivent également du maïs, des haricots et des bananes.

Une **nouvelle petite usine** a été mise en place en 2018 pour leur permettre d'augmenter la production.

La recette de la semaine d'Artisans du Monde

Le Porc au caramel

Une invitation au voyage en cette période du nouvel an chinois placé sous le signe du Cochon



Ingrédients (pour 4 personnes) : 1kg d'échine de porc, 150 g de sucre **Dulcita***, 5 càs de sauce soja, 1/2 càc de noix de muscade*, 1 càc de poivre*, 1/2 càc de cannelle*, 20 g de gingembre frais, 2 càs d'huile de coco*, 2 gousses d'ail hachées, quelques morceaux d'ananas*, 500 g de riz*, quelques feuilles de coriandre

Préparation : commencez par découper en dés la viande et faites-la revenir dans une cocotte avec l'huile de coco puis retirez la viande.

Mélangez ensuite un demi litre d'eau avec le soja, l'ail, la noix de muscade, le poivre, la cannelle et le gingembre râpé afin de préparer un bouillon.

Dans la cocotte où vous avez fait revenir la viande, versez le sucre Dulcita avec 5 cl d'eau. Dès que le caramel brunit, ajoutez le bouillon toujours en remuant. Lorsque le mélange est homogène, augmentez le feu et ajoutez la viande en bien mélangeant pour ne pas qu'elle accroche. L'eau va alors s'évaporer et le bouillon se transformera en une délicieuse sauce sirupeuse.

Faites cuire le riz et ajoutez-y quelques morceaux d'ananas égouttés. Servez bien chaud en ajoutant quelques feuilles de coriandre.

** tous ces produits Artisans du Monde sont en vente à la boutique de la Ferme des Potagers*

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 soupe de la Conserverie, 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 500 g d'oignons*, 500 g de lentilles vertes de Didier SKURA (Nozay), 1 chiorcée

Petit panier : 1 soupe de la Conserverie, 500 g de pommes de terres*, 500 g de lentilles vertes de Didier SKURA (Nozay), 500 g de carottes*

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

*Ces légumes proviennent de l'exploitation bio de Denis RENARD (Allainville-en-Beauce)

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

