

La Vie aux Potagers

Inaugurée en octobre 2014, la **Boutique de la Ferme des Potagers** est un projet de développement du territoire qui regroupe des acteurs de l'**Economie Sociale et Solidaire** : l'ESAT La Vie en Herbes, les Artisans du Monde, la Conserverie Coopérative de Marcoussis mais aussi de nombreux **partenaires producteurs locaux**. Sa principale vocation, en plus de vous faire découvrir des produits du terroir, est de **diversifier les emplois** que nous proposons à nos salariés en insertion en les préparant aux métiers de la vente et de la distribution, secteur d'activité qui recrute très régulièrement.



Maxime BREGEON, adhérent aux Potagers, formateur spécialisé dans les métiers de la vente, a bénévolement créé pour nous des modules de formation **adaptés à nos publics en insertion** et **en cohérence avec les attentes des acteurs de ce secteur** d'activité (enseignes de la grande distribution, libre-service, magasins bio ou divers).



Cinq **modules de formation** ont ainsi été conçus :

- Module 1 : Connaissance du bio et de l'association,
- Module 2 : Mise en rayon,
- Module 3 : Gestion de stock,
- Module 4 : Vente et relation client,
- Module 5 : Gestion de caisse.



Maxime anime cette formation, à raison d'une journée ou d'une demi-journée, en alternant les **cours théoriques** et les **exercices pratiques** dans la boutique... toujours dans les encouragements, la bienveillance et la bonne humeur !



Huit de nos salariés : Abdel, Dévaghuy, Fatimata, Hector, Mahamoud, Niclette, Sindy et Safiétou, intéressés par les métiers de la vente et motivés par l'activité de la boutique, ont suivi cette formation sur janvier et février. Ils seront très prochainement en **immersion** dans la boutique en binôme, dans un premier temps, avec des salariés-vendeurs **plus expérimentés** (qui avaient eux-mêmes suivi la formation en 2018).

**Un grand merci à Maxime
pour cette 4ème session de formation !**

Quoi de neuf à la Conserverie Coopérative de Marcoussis ?

Gelée de Coings et **Marmelade de Coings**, deux nouvelles recettes élaborées par les équipes de la Conserverie avec les coings des Potagers de Marcoussis, pour des **goûters** et/ou **petits déjeuners** équilibrés mais gourmands !



Mais aussi le **Chutney d'oignons confits au sirop d'Erable**... c'est quoi le chutney ? Un **condiment aigre-doux**, donc sucré/salé, qui accompagne traditionnellement les plats d'inspiration indienne (curry, riz parfumés, galettes...) et les **vianades froides** (volaille, rôti de porc ou de veau, jambon...).

Il est également excellent avec les **terrines** et autres **pâtés**, et, bien sûr, avec le **foie gras**. Les **fromages** de chèvre et à pâte persillée aiment particulièrement être accompagnés d'une note sucrée... ou encore à l'**apéritif** sur des toast au chorizo, dans des **hamburgers « fait-maison »** ou bien réalisez des **sandwichs à l'indienne** : dans des naans (galettes) garnis de poulet émincé ou de dinde, de sauce au yaourt et au curry et quelques feuilles de salade... bref, pas de limite à l'imagination !

La recette d'Alex B. 🧑🍳

Gnocchis de pomme de terre « fait-maison » et sauce aux navets et chèvre frais



Ingrédients (pour 4 pers.) :

600 g de pomme de terre, 100 g de farine, 1 jaune d'oeuf, 300 g de navet, 1 chèvre frais, 25 cl de crème liquide entière, sel & poivre

Préparation : Plongez les pommes de terre pelées pendant 40 min dans un grand volume d'eau bouillante salée. Egouttez-les soigneusement puis écrasez-les en une purée fine, si possible au robot électrique ou au moulin à légumes, qui donnent de meilleurs résultats que le presse-purée.

Pendant ce temps, coupez les navets en cube que vous mettez 20 min environ dans l'eau bouillante : quand ils sont cuits, mixez-les au blender avec la crème liquide et le chèvre frais, sel & poivre, la sauce est prête !

Puis incorporez le jaune d'oeuf à la purée de pomme de terre et mélangez vivement. Versez progressivement la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte épaisse.

Formez de longs rouleaux sur le plan de travail fariné. Farinez également vos mains pour que la pâte n'y colle pas. Découpez-les en tronçons de 2 cm de long environ. Roulez-les entre vos mains, puis appuyez légèrement dessus avec les dents d'une fourchette.

Laissez reposer les gnocchis 15 min, bien séparés, sous un torchon.

Portez un grand volume d'eau salée à ébullition puis jetez-les y d'un seul coup. Dès qu'ils remontent à la surface (en 3 min maximum), ils sont cuits. Egouttez-les, nappez avec la sauce et servez chaud !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pomme de terre*, 1 kg de navet violet*, 1 kg de chou-fleur, 500 g d'oignons*, 1 botte de pourpier, 250 g de mâche

Petit panier : 500 g de pomme de terre*, 500 g de navet*, 500 g d'oignons*, 1 botte de pourpier

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

