La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

05 novembre 2019 - **n° 876**

La vie APRES les Potagers et la Conserverie

Dans notre Feuille de Chou 870 du 17 septembre, nous vous dressions un premier **bilan chiffré** de l'accompagnement socioprofessionnel réalisé auprès de nos salariés en insertion à fin août 2019 et nous vous annoncions 62,5 % de part de **sorties positives** pour les Potagers et 100 % pour la Conserverie, des résultats très encourageants !

Mais au-delà des chiffres dont nous nous devons de vous faire part, nous vous proposons de partir à **la rencontre** de quelques-uns de nos anciens salariés en insertion dans l'exercice de leurs nouvelles fonctions.

Commençons par **Doïna** qui, après plusieurs contrats en tant que vacataire, vient de décrocher son premier CDD en restauration collective à la mairie de Marcoussis. Elle travaille principalement à l'école maternelle Jean-Jacques Rousseau *(photo ci-dessus)*.

Mahamoud a quant à lui répondu à l'appel à candidature des services techniques de la ville de Marcoussis et a décroché un CDD de 6 mois renouvelable en entretien de voiries *(photo ci-contre)*.

Il veille principalement à la propreté des espaces publics au centre de notre village.

Ces deux CDD devraient évoluer vers des missions plus longues si les deux parties sont satisfaites.

Pambu *(photo ci-contre)* a démarré ses premières vacations pour la ville de Marcoussis : ses missions portent sur l'entretien des lieux publics mais aussi la préparation des repas le matin, le service en restauration collective le midi puis la réalisation du nettoyage des salles l'après-midi ce qui permet de travailler à temps plein.

Khava *(photo ci-contre)* a rejoint les équipes de la cuisine centrale intercommunale, Les 4 fourchettes, qui livre des repas sur 40 sites de restauration répartis sur les communes de Massy, Chilly-Mazarin et Epinay-sur-Orge. Elle y exerce les fonctions de cuisinière en CDD de 6 mois renouvelable.

Merveille travaille, en CDD de 6 mois renouvelable, sur le Campus de Saclay dans un nouveau bâtiment du CROUS appelait « Lieu de Vie » qui réunit notamment un restaurant universitaire, une salle de sports, une cafétéria, etc. Elle y est en charge du snack *(photo ci-contre)*.

Nous leur souhaitons bonne continuation dans leurs nouveaux emplois !

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

Actualités

Nous avons le plaisir de vous informer de l'ouverture de **deux nouveaux points de dépôt** de nos paniers de légumes bio, locaux et solidaires :

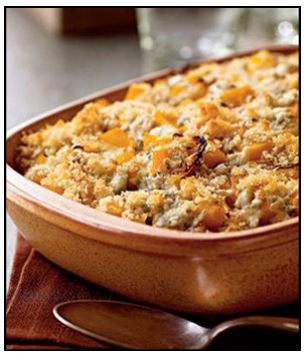
- à l'épicerie CHEZ MINNA, 82 route de Longpont à **STE GENEVIEVE DES BOIS**, les paniers sont à retirer le jeudi à partir de 14 h30 jusqu'à 19 h,

- à la MAIRIE de **VILLIERS-LE-BACLE**, située sur la place au centre du village, les paniers sont à retirer le jeudi à partir de 16 h et jusqu'à 18 h.

Parlez-en autour de vous !

La recette de la semaine

Potiron gourmand



Ingrédients pour 4 personnes :

1 morceau de potiron (500 à 700 g environ), 2 tranches de pain grillées et sèches (les couper en croûtons), 40 g de comté râpé, 1 gousse d'ail écrasée, 50 cl de crème liquide, 1 cube de bouillon de poule dégraissé.

Et pour les Grands Paniers : branches de céleri

Préparation :

Épluchez le morceau de potiron, coupez-le en tout petits cubes (il cuira plus vite) et répartissez-le dans un plat allant au four.

Les Grands Paniers pourront ajouter les branches de céleri : détachez les côtes les unes des autres, puis coupez-les au ras des feuilles (vous pouvez mettre les feuilles au congélateur, elles parfumeront plus tard une soupe, un poisson, etc.) puis passez-les rapidement sous l'eau claire. Pour supprimer les fils, pelez chaque branche à l'économe puis taillez-les en fines rondelles que vous mélangerez au potiron dans le plat allant au four.

Ajoutez la gousse d'ail écrasée et le cube de bouillon de poule réduit en miettes (s'il est friable, faites-le à la main, sinon écrasez-le finement dans un pilon) avant de recouvrir avec les croûtons de pain grillés, le comté râpé et la crème liquide.

Pour finir, enfournez pendant 30 min à 180°C (thermostat 6).

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1/2 potiron rouge vif d'Etampes, 1 botte de poireaux, 700 g de betteraves, 1 botte de radis Daikon, 1 botte de céleri branche, 1 chicorée, 1 botte de persil

Petit panier : 1/2 potiron rouge vif d'Etampes, 500 g de betteraves, 1 botte de poireaux, 1 botte de persil

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

Boutique ouverte : mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12 h30 et 14 h-19h - samedi 10 h-12h30

Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020