



La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

11 décembre 2019 - n° 881

L'édito du président des Potagers

Vote du budget prévisionnel de l'année 2020



Lors du dernier Conseil d'Administration du mois de novembre, les administrateurs ont voté à l'unanimité le budget prévisionnel de l'année 2020. Nous avons construit un **budget prudent** qui prend aussi en compte l'évolution des frais généraux.

Dans l'élaboration d'un budget, tous les paramètres comptables et financiers

qui influent sur le résultat sont analysés. Des charges augmentent (électricité, gaz, loyers, etc.) et des éléments qui constituent nos ressources doivent évoluer pour assurer le **juste équilibre** du budget (CA de la boutique, ventes extérieures, etc.). Le Conseil d'Administration s'est prononcé sur une augmentation du prix des paniers à partir du 1er janvier 2020. Le **Petit Panier** sera augmenté de **0,10 cts** et le **Grand Panier** de **0,20 cts**. Le Petit Panier passera donc à 8,90 € (10,40 € sur les dépôts) et le Grand Panier passera à 17,80 € (19,30 € sur les dépôts). Le montant supplémentaire associé à la livraison sur les points de dépôt (1,50 €) reste inchangé. Il n'a pas varié depuis plus de 10 ans. Cette somme couvre l'achat des sacs qui contiennent vos légumes ainsi que le coût du déplacement.

Je tiens à préciser que ces prix restent malgré tout compétitifs pour le secteur des légumes bio.

Vous constaterez, lors de votre réadhésion, que le montant de la **cotisation annuelle** a également augmenté. Elle passe de 30 € à **35 €**. Le montant de l'adhésion est resté identique pendant 5 ans. Il était auparavant de 50 € avant de passer à 30 €. Une partie de cette somme va au Réseau Cocagne (auquel Les Potagers de Marcoussis sont adhérents) afin de contribuer au développement de ce réseau national, l'autre est dédiée à notre association.

Ces différentes augmentations nous permettent d'équilibrer le budget de l'année 2020. Comme je l'ai déjà

indiqué l'année dernière, le budget doit tenir compte des coûts et des recettes associés au fonctionnement de notre structure. Il doit également prendre en compte notre volonté de **développement** et parallèlement d'**investissement**.

Je citerai parmi nos coûts, l'entretien de nos matériels. Cela peut être le matériel roulant mais ce sont également les serres. Les uns et les autres nous permettent d'obtenir nos légumes en temps et en heure et de bonne qualité.

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.

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.

L'insertion demeure notre raison d'être. Toutes ces activités, sources de revenus et de pratiques, nous permettent de mettre en place des programmes qui vont aider les salarié(e)s en insertion à sortir soit vers un emploi, soit vers une formation.

Je profite de mon dernier éditto 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, salarié(e)s 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 2019.

Je souhaite également remercier tous les membres du Conseil d'Administration, les **bénévoles** qui se sont investis pour nous aider et faire bénéficier de leur compétences diverses les salarié(e)s en insertion.

Je vous remercie, chères adhérentes et chers adhérents, 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

Si vous êtes à la recherche d'idées cadeaux qui ont du sens pour les Fêtes de fin d'année, La boutique de la Ferme des Potagers vous propose de belles corbeilles déjà prêtes ou à composer vous-mêmes avec des produits issus de l'Economie Sociale et Solidaire et/ou locaux :



conserves artisanales "La Cuisine des Potagers", miel et bières locaux, tisanes et herbes aromatiques de l'Esat La Vie en Herbes ou encore chocolat, thés, jeux/jouets et tout l'artisanat d'Artisans du Monde... et plein d'autres idées cadeaux originales, gourmandes et solidaires, parlez-en autour de vous !

Et si vous êtes proches de Bures-sur-Yvette, vous pouvez également rendre visite à nos amis d'Artisans du Monde, leur boutique est située au 67 rue Charles de Gaulle : vous y trouverez nos conserves mais aussi les herbes BIO de La Vie en Herbes, des préparations de La Bastide (ESAT à Châteauneuf : anchoïades, tapenades, etc..) sans oublier le miel local de la Ferme Pédagogique de Villiers-le-Bâcle.

La recette de la semaine

Gratin de courge, céleri rave et pommes de terre



Ingrédients pour 4/6 personnes :

500 g de pommes de terre, 350 g de courge, 300 g de céleri rave, 2 oeufs, 70 g de beurre, 100 g de farine, 1 sachet de levure, 1 càc de muscade râpée, 15 cl de lait, 50 g de parmesan, sel & poivre

Préparation :

Battez les deux oeufs entiers. Faites fondre 30 g de beurre et ajoutez-les aux oeufs battus puis ajoutez farine, levure, muscade et mélangez.

Faites chauffer légèrement le lait, ajoutez le parmesan râpé et mélangez. Salez et poivrez. Ajoutez le mélange lait/parmesan à la préparation précédente et mélangez à nouveau.

Préchauffez le four à 180 °C.

Lavez, épépinez et émincez la courge en fines tranches. Épluchez, lavez et émincez les pommes de terre et le céleri rave.

Mettez les légumes émincés dans un plat à gratin beurré. Recouvrez les légumes avec la préparation, parsemez les 30 g de beurre en petits morceaux et mettez au four environ une heure.

Vérifiez avec la pointe d'un couteau si les légumes sont bien cuits et servez chaud.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1/2 courge musquée, 1,5 kg de pommes de terre*, 1 céleri rave, 500 g de betteraves cuites, 1 botte de poireaux, 1 botte de carottes, 1 salade chicorée

Petit panier : 1/2 courge musquée, 1 kg de pommes de terre*, 1 céleri rave, 1 botte de poireaux

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

* Ces pommes de terre (chair ferme) Bio proviennent d'un maraicher autre que Les Potagers de Marcoussis

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

