

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

4 mars 2020 - n° 891



La solidarité a de multiples visages



Créée il y a plus de quatre-vingts ans par des instituteurs, la MAIF a développé un **modèle d'assurance mutualiste centré sur l'humain**. Elle donne à ses sociétaires investis un rôle prédominant. La MAIF n'a **ni capital social ni actionnaires**. Elle exerce son activité au seul bénéfice de ses sociétaires, auxquels elle garantit la qualité et la pérennité de sa protection et de ses services. À la fois assureur et assuré, chaque **sociétaire** est membre à part entière d'une communauté dont il partage **les valeurs et les règles**. La MAIF assure des personnes morales sans but lucratif depuis 1965. Avec ses 160 000 sociétaires, elle est le 1er assureur des associations et des établissements publics et **partenaire** des Potagers de Marcoussis depuis de nombreuses années.

La MAIF a décidé de collaborer à l'organisation des manifestations célébrant le 20ème anniversaire des Potagers de Marcoussis en versant une **participation financière de 400 €**.

La signature de la convention de partenariat a eu lieu à l'agence d'Orsay le vendredi 28 février 2020 en présence de **Bernard BERTOTTO**, responsable MAIF du pôle militant Antony-Orsay, **Franck BRISSON**, mandataire du Conseil d'Administration de la MAIF du pôle Antony-Orsay, de **Patrick PRIGENT**, président du GES (Groupement Economique Solidaire) Ess'Prl, **Joseph INGARGIOLA**, directeur des Potagers et de la Conserverie. Plus d'info : www.maif.fr

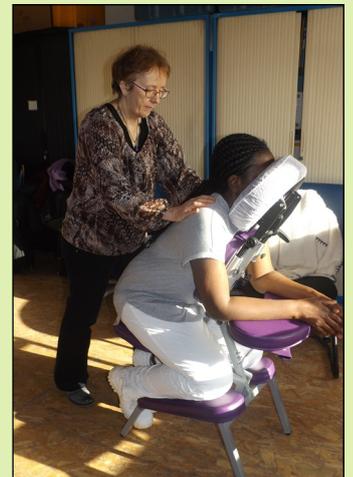
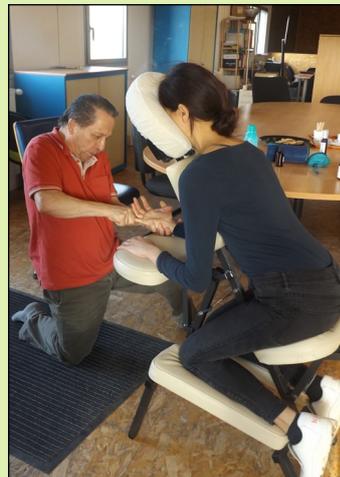
Une autre action solidaire a été, cette année encore, réalisée par **Chantal PELON** et **Paul GARDE**, adhérents aux Potagers depuis 12 ans. **Somatothérapeutes** (shiatsu, massages et détente corporelles) aux Ulis, ils ont offert à nos salariés un moment de relaxation, de lâcher-prise et de bien-être dans une ambiance aromatique et musicale zen.



De gauche à droite : Bernard BERTOTTO et Joseph INGARGIOLA



De gauche à droite : Patrick PRIGENT et Franck BRISSON



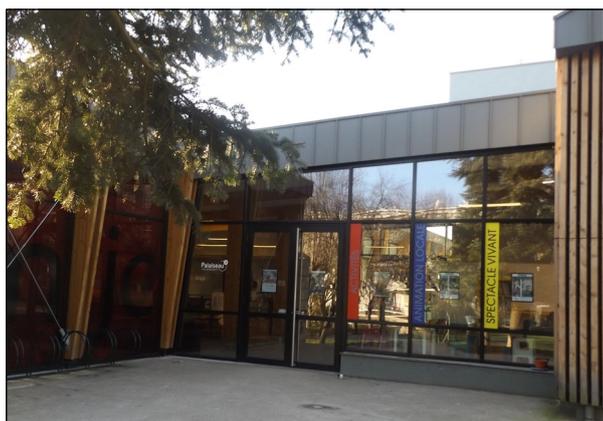
Nos salarié(e)s étant nombreux, et la demande importante pour profiter de cet atelier de massages, Chantal et Paul sont venus **bénévolement pendant 3 demi-journées** afin que chacune et chacune puissent bénéficier des bienfaits de ce moment de détente. Pour en savoir plus sur ces techniques de relaxation, vous pouvez contacter Paul au 06.67.37.82.44 ou par mail paul_garde@yahoo.fr

Un grand merci à la MAIF et à Chantal et Paul qui donnent, par leurs actions et leurs engagements, tout son sens au mot solidarité !

Actualités

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

- à la **MJC/Théâtre des 3 Vallées**, dans le parc de l'Hôtel de ville à **PALaiseau**, les paniers sont à retirer le jeudi à partir de 11 h et jusqu'à 20 h (18 h pendant les vacances scolaires)



- à la **Boulangerie LEMONNIER**, située 10 place Georges Nevers à **VILLEBON-SUR-YVETTE**, les paniers sont à retirer le jeudi à partir de 11 h30 et jusqu'à 20 h.



Parlez-en autour de vous !

La recette de la semaine

Clafoutis carottes-poireaux



Ingrédients pour 6 pers. :

2 carottes, 1 poireau, 80 g de fécule de maïs, 30 cl de lait écrémé, 2 oeufs, 1 càc de curry en poudre, 1 càc de curcuma en poudre, beurre, sel & poivre

Préparation :

Pelez les carottes et nettoyez le poireau. Coupez-les en fins morceaux.

Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 20 minutes.

Egouttez en fin de cuisson.

Préchauffez le four à 200°C.

Battez les oeufs avec le lait, la fécule de maïs et les épices. Salez et poivrez.

Ajoutez les carottes et le poireau en morceaux et mélangez bien.

Versez le mélange dans des ramequins allant au four et légèrement beurrés.

Enfournez pendant 25 minutes.

Servez les ramequins tièdes, accompagnés d'une salade verte, ou du pourpier, avec une sauce vinaigrette.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de carottes*, 1 courge*, 1 botte de poireaux, 500 g d'oignons*, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de carottes*, 1 botte de poireaux, 1 botte de blette, 1 botte de pourpier

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

* Ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique 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-19h - samedi 10 h-12h30

