

# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

1er juillet 2020 - n° 907



## 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 anime cette formation à raison d'une journée par module, en alternant les cours théoriques et les exercices pratiques dans la boutique : toujours dans les encouragements, la bienveillance et la bonne humeur !



**Maxime BREGEON** (photo ci-contre), adhérent aux Potagers, formateur spécialisé dans les métiers de la vente, a conçu bénévolement 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).

**Huit de nos salariés** : Aïcha, Eléonore, Ibrahim, Latifa, Maketo, Pei, Pierre et Sarah (photos floutées à la demande de nos salariées), intéressés par les métiers de la vente et motivés par l'activité de la boutique, suivent cette formation sur juin et juillet. Ils seront très prochainement en immersion dans la boutique en binôme, dans un premier temps, avec des salariés plus expérimentés qui avaient eux-mêmes suivi la formation en 2019.

Dès 2017, Maxime BREGEON a accompagné bénévolement notre structure en animant un parcours de formation et en nous apportant son expertise commerciale pour développer le dynamisme de la boutique mais aussi les bonnes pratiques.



Il a rejoint cette année l'équipe de **Natur'Active Formation (NAF)** en tant que partenaire formateur indépendant et nous avons ainsi pu faire financer cette nouvelle session de formation par Uniformation qui finance les formations professionnelles.

Pour en savoir sur NAF et les formations proposées : [www.facebook.com/adformation77](https://www.facebook.com/adformation77)

Ces quatre modules sont les suivants :

Module 1 : Connaissance du BIO et de l'association,

Module 2 : Mise en rayon et Gestion de stock,

Module 3 : Gestion de l'encaissement,

Module 4 : Techniques de vente.

## Les Potages en images



Il fait beau, il fait chaud... enfin l'été !

Les aubergines sont en fleurs et nos tomates se font belles, encore quelques jours de chaleur (elles en ont besoin pour rougir) et vous les trouverez dans vos paniers !



## En bref

Suite au don de 500 masques jetables de la région Ile-de-France pour nos salariés en insertion, remis le 2 juin dernier dans les locaux de Hercule Insertion, nous avons reçu vendredi dernier la visite de Madame **Isabelle PERDEREAU**, conseillère régionale Ile-de-France et présidente de la commission développement économique et innovation (Feuille de Chou n° 904).

Rendez-vous avait été pris au cours de cette remise officielle avec **Thierry CUISIN**, président des Potagers, pour qu'une **visite de nos locaux** soit organisée ainsi qu'une **présentation détaillée de nos différentes activités**.

## La recette de la semaine

### Salade de crevettes aux courgettes et fenouil



**Ingrédients pour 4 pers. :** 400 g de crevettes cuites et décortiquées, 2 courgettes, 1 gros bulbe de fenouil ou 2 petits, 1 citron, 2 oranges ou 2 pamplemousses, 1 càs de graines de sésame, 1 pincée de piment d'Espelette, 4 càc de mayonnaise (vous pouvez bien sûr la préparer vous-même, elle n'en sera que meilleure mais vous pouvez également la remplacer par de la crème de riz avec du jus de citron par exemple), sel & poivre

**Préparation :** Epluchez les oranges ou les pamplemousses avec un couteau coupant très bien et laissez-en des suprêmes (plus de peau, rien que la chair). Réservez.

Rincez les courgettes et le fenouil. Supprimez-en les parties dures et coupez-les en morceaux de taille moyenne (pas besoin de les éplucher puisqu'ils sont bio).

Disposez-les dans un saladier et arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.

Ajoutez-y les crevettes, les suprêmes d'agrumes, les graines de sésame, le piment, sel & poivre et la mayonnaise.

Remuez bien délicatement afin que la mayonnaise soit bien répartie sur tous les ingrédients. Entreposez quelques minutes au réfrigérateur puis servez dans des coupelles individuelles. Dégustez frais !

## Dans votre panier cette semaine

**Grand Panier :** 1 kg de courgettes, 1 chou pointu, 400 g de fenouil, 1 botte d'oignons blancs, 1 botte de céleri branche, 2 salades, 1 botte de persil

**Petit panier :** 700 g de courgettes, 400 g de fenouil, 1 botte d'oignons blancs, 1 salade

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

