

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans 07 octobre 2020 - n° 918



Bienvenue à nos nouvelles administratrices et nouvel administrateur

Devenir administrateur/trice est la marque d'un **engagement bénévole** au sein de l'association.

Les administrateurs/trices, réunis au sein du Conseil d'Administration, définissent la **stratégie globale** de l'association et veillent à son application. Les salariés permanents de l'association assurent la **partie opérationnelle** afin d'atteindre les **objectifs recherchés**. C'est un **travail collaboratif** autour d'une **mission commune** : le **retour vers l'emploi de nos salariés en insertion**.

Lors de l'Assemblée Générale du 26 septembre, deux nouvelles administratrices et un nouvel administrateur ont été élus, ils nous font part de leur motivation à rejoindre le Conseil d'Administration des Potagers.

Clément CARTON : « Ayant découvert les Potagers il y a maintenant plus de 7 ans, lors de stages pendant mon cursus académique, je souhaite aujourd'hui mettre mon énergie et mes compétences, notamment en conseil en stratégie, organisation et gestion de projet, au service de cette belle aventure.



J'ai pu sentir ce qui est créé dans ces champs et dans ces murs, de beaux élans

de solidarité, d'humanité, de partage. C'est pourquoi aujourd'hui je souhaite m'investir pour que ce projet perdure, se développe et que ses valeurs irriguent nos territoires. »

Dominique MULLER : « J'ai souhaité devenir administratrice au conseil d'administration des Potagers de Marcoussis. Je rejoins l'association que je connais bien puisque j'ai travaillé pendant 9 ans dans la structure. Retraitée depuis avril 2016, je souhaite aujourd'hui donner un peu de mon temps à cette belle association, contribuer à la réalisation et



au développement des futurs projets sur l'activité du chantier d'insertion. »

Hermione PLIJTER : « Je suis Néerlandaise. J'habite en France depuis 30 ans dont 20 ans à Marcoussis. Je dirige la chaîne d'achats et logistique d'une entreprise internationale.



J'ai toujours été très intéressée par l'insertion professionnelle ainsi que par le développement durable. J'ai fait l'accompagnement individuel pour l'association Solidarité nouvelle face au chômage, et j'ai été bénévole dans d'autres organisations.

Aujourd'hui je suis libre de tout engagement associatif et possédant plus de temps personnel avec le télétravail, j'aimerais mettre mes compétences au service du développement des Potagers de Marcoussis dont l'action correspond totalement à mes valeurs. »

Et une nouvelle administratrice pour la Conserverie :

Nathalie PETITJEAN : « Adhérente des Potagers de Marcoussis depuis l'origine, il y a 20 ans, j'en ai aussi longtemps été administratrice. Après une petite pause de quelques années, l'engagement bénévole au sein de cette belle aventure humaine me manque.

Il y a encore trop peu de Conserveries en Ile-de-France or ces structures sont un maillon essentiel de la filière alimentaire locale. La création d'une Conserverie à Marcoussis était une formidable idée. Les résultats, depuis 2012, de cette structure d'insertion montrent l'engagement des femmes et des hommes qui y travaillent et la pertinence de cette offre locale.



Afin d'apporter ma petite pierre à la poursuite de ce beau projet, je souhaite donc désormais m'investir au sein de la Conserverie Coopérative de Marcoussis. »

Quoi de neuf à la boutique ?

Artisans du Monde proposent une large gamme de chocolat pâtissier pour laisser libre cours à toutes vos envies de desserts. Des chocolats bio d'exception, 100 % pur beurre de cacao et sans lécithine de soja avec des origines certifiées.



Chocolat noir Dessert 80 %

Ce chocolat est fabriqué en Suisse à base des meilleurs cacaos issus d'Amérique du Sud (République dominicaine) et de sucre de canne du Paraguay.

Chocolat noir Dessert 58 %

Ce chocolat bio noir est un exquis mélange des plus fins cacaos d'Amazonie bolivienne, de République Dominicaine et du Pérou associé à l'aromatique sucre mascobado des Philippines. Chocolat à cuire, il est idéal pour les desserts...



Chocolat Dessert noir caramel

Le caramel est fabriqué selon une méthode artisanale : le chocolatier le fabrique lui-même dans son atelier avec du beurre des alpages et du sucre. Il est ensuite broyé et mélangé dans la masse de cacao, avant le conchage pour un goût caramel tout en subtilité.

Chocolat dessert lait Bio

Chocolat dessert au lait des hauts alpages, au coeur des Alpes Suisses. Une touche de noisette complète cette recette pour une saveur légèrement pralinée. Redécouvrez l'authenticité et le "vrai" goût d'une recette traditionnelle. Également à croquer pour le plaisir, sans modération.

Tous ces chocolats sont **fabriqués en Suisse** suivant une recette artisanale et sont le fruit d'une véritable collaboration avec les **pays d'Amérique du Sud**.



La recette de la semaine

Curry aux pois chiches, patates douces, blettes et carottes



Ingrédients pour 4 pers. : 100 g de riz, 2 patates douces, 2 carottes, 1 botte de blettes, 1 oignon, 30 cl de crème de coco, 1 càs d'huile d'olive, 1 petite boîte de pois chiches cuits, 1 càs de curry, un peu de piment, persil, sel & poivre

Préparation :

Epluchez, lavez et découpez tous les légumes en petits morceaux.

Faites les cuire dans de l'huile d'olive à la poêle pendant 10 à 15 min tous ensemble.

Pendant ce temps, faites cuire le riz dans de l'eau bouillante, égouttez et réservez.

Dans la poêle, ajoutez les pois chiches, la crème de coco et le curry et mélangez.

Ajoutez un petit peu de piment, sel et poivre et laissez sur le feu 5 min encore en mélangeant régulièrement.

Servez chaud le riz et le curry de légumes, vous pouvez ajouter quelques feuilles de persil.

Dans votre panier cette semaine

Grand Panier : 1 kg de patates douces, 700 g d'oignons, 1 part de courge, 600 g de poivrons, 700 g d'aubergines, 1 botte de carottes, 1 botte de blette, 1 botte de ciboulette, 1 botte de persil

Petit panier : 700 g de patates douces, 500 g d'oignons, 1 part de courge, 1 botte de blette, 1 botte de ciboulette, 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-19 h - samedi 10 h-12h30

