

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans 04 novembre 2020 - n° 921



Merci Fabrice !

Après 7 années passées à nos côtés, **Fabrice CLEMENT**, 62 ans, a décidé de quitter la structure pour des raisons familiales.

Arrivé aux Potagers en septembre 2013 en tant que salarié polyvalent en contrat d'insertion, Fabrice avait su saisir une opportunité et avait été nommé aide-encadrant, toujours en insertion, avant de décrocher un contrat à durée indéterminée en tant qu'**encadrant** en charge de la pépinière située aux Arrachis.



En novembre 2013, lors d'une formation (nous étions encore dans les préfabriqués à La Roncel), Fabrice aux côtés de Dolma, Eliane et Dounia.

Né au Havre, il s'installe à l'âge de 10 ans avec sa famille en région parisienne où il passera un **CAP de Chaudronnier** avant de partir faire son service militaire. A son retour, peu attiré par le métier pour lequel il avait été formé, il rejoint son père au **M.I.N. de Rungis** (Marché d'Intérêt National) où il exercera différentes missions pendant 25 ans (commis, acheteur de légumes pour un grossiste anglais, etc.). Il quitte Rungis après le décès de son père car je cite : « le coeur n'y était plus ».

Il devient alors **Road**, comme on dit dans le monde de l'évènementiel (le qualificatif en français est « machiniste » mais c'est beaucoup moins Rock'n Roll), et s'immerge totalement dans le monde du spectacle. Il sillonne la France pour monter et démonter les scènes, les projecteurs, le matériel de sonorisation, les décors... Pour l'anecdote, il accompagne aussi Johnny Hallyday, après ses concerts, pour des virées nocturnes avec ses potes, au cours desquelles ils font le tour de Paris à moto... car Fabrice est aussi un **ridier** !

Après ces folles années sur la route, Fabrice remplit diffé-

rentes missions en intérim : **cariste**, **cueilleur** de fruits dans la Drôme, etc.

Il suit ensuite une formation dans un laboratoire d'une multinationale américaine installée à Longjumeau pour devenir **laborantin**, métier qu'il exercera en intérim pendant 3 ans jusqu'à la fermeture du site.

C'est alors que son conseiller du PLIE (Plan Local pour l'Insertion et l'Emploi) de Longjumeau lui parle des Potagers et lui demande s'il aimerait travailler dans le **marai-chage biologique**. Fabrice y voit une nouvelle occasion d'être en plein air et précise : « Après avoir chargé des cageots de tomates à Rungis, cela m'amusait de les faire pousser. »

Fabrice est un homme réservé, discret, sur qui on peut toujours compter. Pour approvisionner la boutique, il s'était proposé de retourner à Rungis où il allait chercher des fruits et légumes dans le pavillon Bio (un fournisseur nous livre désormais), renouant ainsi avec d'anciennes expériences professionnelles. Il allait chercher des commandes de matériels divers, emmenait le courrier à La Poste. Il aimait aussi particulièrement suivre les livraisons et les arrivages au niveau du hangar et maniait le chariot élévateur comme personne : il avait revalidé son CACES via les Potagers, l'obtention initiale datant de 1976.

« Ce qui m'a plu aux Potagers ? J'aime l'ambiance, les gens avec qui je travaille... les valeurs humaines, l'entraide que l'on a ici. Je suis heureux d'avoir participé à ce projet, d'être venu en aide à des personnes qui en avaient besoin... Dans la vie, il faut être solidaire, se tenir par la main ! »

Cher Fabrice, tu vas nous manquer.

Toute l'équipe des Potagers et de la Conserverie, les administratrices et administrateurs te remercient et te souhaitent plein de belles choses pour la suite !



Quoi de neuf à la Conserverie ?

L'équipe de la Conserverie nous a mitonné une recette de **confiture artisanale en exclusivité**.

Réalisée avec les **fraises et groseilles** des Potagers récoltées cet été, et donc produite en petite quantité, cette confiture ne sera vendue qu'à la boutique de la Ferme et prochainement en livraison à nos adhérent(e)s sur leur point de dépôt des paniers (bon de commande à venir).



Les recettes de la semaine

Salade de radis bleu d'automne

Ingrédients pour 4 pers. :

1 radis bleu d'automne, 3 càs de yaourt de brebis (ou grec), 5 feuilles de basilic frais (ou persil), 2 càc de moutarde, sel & poivre



Préparation : lavez et épluchez le radis bleu d'automne. Coupez-le en petits cubes d'environ 3 millimètres de côté.

Placez les cubes dans un saladier et ajoutez une grosse pincée de sel. Couvrez le saladier à l'aide d'une film alimentaire et laissez au frigo pendant 45 minutes.

Rincez, égouttez les cubes de radis bleu et remettez-les dans le saladier. Ajoutez le yaourt, la moutarde, les feuilles de basilic hachées, salez et poivrez. Mélangez bien et dressez dans des verrines ou des petits bols.

Bouchées apéritives de radis bleu d'automne

Ingrédients pour 4 pers. :

1 radis bleu d'automne, 1 fromage de chèvre frais, sel & poivre, persil ou ciboulette



Préparation :

Lavez et épluchez le radis bleu d'automne. Râpez-le et mettez-le dans un saladier. Ajoutez une poignée de sel et laissez dégorger pendant 1 heure.

Pendant ce temps, mettez le fromage de chèvre frais dans un bol, puis salez et poivrez.

Hachez quelques feuilles de persil ou ciboulette et mélangez la préparation. Rincez et épongez le radis bleu d'automne puis ajoutez-le dans votre préparation à base de fromage. Mélangez, dressez sur de petites cuillères, servez et dégustez

Dans votre panier cette semaine

Grand Panier : 1 kg de courge, 800 g de poireaux, 700 g de radis bleu d'automne, 500 g d'oignons, 1 botte de céleri branche, 1 chicorée, 1 botte de persil

Petit panier : 1 kg de courge, 800 g de poireaux, 500 g d'oignons, 500 g de radis bleu d'automne, 1 chicorée

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

