

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans 10 novembre 2020 - n° 922



La Vie aux Potagers

La semaine dernière nous vous annoncions le départ de Fabrice CLEMENT, 62 ans, encadrant maraicher, qui avait passé 7 années à nos côtés dans l'équipe dédiée au maraichage. Arrivé en 2013 en tant que salarié polyvalent, il avait évolué dans la structure à un poste d'aide-encadrant toujours en insertion puis à un poste d'encadrant cette fois en CDI.

En fonction des besoins de nos structures (accroissement de la production de maraichage et/ou conserverie, remplacements, etc.), nous privilégions la **promotion interne** avant d'envisager un éventuel recrutement externe. Cette opportunité a été offerte à **Alain PIERPONT** (photo ci-dessous), arrivé en mai 2018 aux Potagers en tant que salarié polyvalent et particulièrement motivé pour réaliser de nouvelles missions. En prévision du départ de Fabrice, il occupait déjà depuis quelques mois un poste d'**aide-encadrant technique** et avec son accord, ce CDD vient de lui être renouvelé jusqu'à fin février 2021.

Alain seconde les encadrants maraichers dans leurs missions d'organisation technique et pédagogique de l'activité de maraichage bio : accompagnement des salariés en insertion dans les parcelles (plantations, récoltes, livraisons...), réalisation de travaux d'entretien et de maintenance du matériel (tracteurs, système d'irrigation...), etc.

D'une nature plutôt réservée, Alain prend peu à peu confiance en ses compétences et gagne en autonomie, épaulant ainsi nos encadrants techniques, Jean-Yves et Houssain, qui peuvent lui confier des missions « les yeux fermés ».



Ce temps libéré permet à nos encadrants techniques, en plus de leur activité de maraichage, de réaliser des **travaux d'aménagement** comme la pose de stores banne sur la façade de la boutique ou encore la création d'un allée dallée pour faciliter l'accès au hangar les jours de pluie. Néanmoins, **certains travaux ne peuvent être effectués par nos équipes** en raison de la technicité requise. C'est le cas notamment de la **réfection complète d'une de nos serres dite bi-chapelle**, située aux Arrachis.



Photos ci-dessous : la serre bi-chapelle avant les travaux

Installée en 2000, à la création des Potagers, elle avait **beaucoup souffert des aléas de la météo** et, malgré l'entretien régulièrement effectué, il était nécessaire d'envisager une rénovation complète.

Le mois dernier, la société **Gilloots**, située en Seine-et-Marne, spécialisée dans la construction de serres et de tunnels, a réalisé un bâchage de la toiture et des rives, un remplacement du rail double en rail triple et des tubes d'enroulement d'aération latérale, la remise en état des pignons et le changement des poteaux pour un coût global de **20.594 € HT** pour moitié **financé en fonds propres** et pour moitié par une **subvention de la DIRECCTE** (Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi) : un investissement conséquent mais indispensable pour protéger nos légumes des intempéries !



La nouvelle serre bi-chapelle

En bref

Fin septembre, nous avons reçu un don de mobiliers de bureau dont la société L'Oréal, située à Saint-Ouen, n'avait plus l'usage. Afin d'en faire bénéficier des associations, ils avaient chargé Mo-bi-Eco, entreprise spécialisée dans le recyclage de mobilier, d'effectuer la répartition et la livraison aux structures intéressées.



Ces armoires sont actuellement installées à l'étage de la Ferme et sont destinées à l'archivage des dossiers administratifs.



La recette de la semaine

Potée au chou kale et à la saucisse de morteau



Ingrédients pour 4 pers. : 1 botte de chou kale, 6 petites carottes, 2 navets, 4 pommes de terre moyennes, 1 oignon, 2 clous de girofle, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), 1 saucisse de Morteau, gros sel

Préparation : Préparez le chou kale en ôtant la nervure centrale et en lavant les feuilles.

Épluchez les carottes, les pommes de terre et les navets. Lavez tous les légumes. Coupez les pommes de terre et les navets en quatre. Pelez l'oignon et piquez-le avec les clous de girofle.

Mettez tous les légumes "au pot" (autocuiseur, grande cocotte, marmite...), ajoutez la saucisse de Morteau et le bouquet garni.

Recouvrez d'eau froide et jetez une petite pincée de gros sel.

Portez à ébullition, puis laissez cuire à feu moyen et à couvert 45 min environ en dégraissant de temps à autres.

Servez les légumes avec la saucisse tranchée.

Dans votre panier cette semaine

Grand Panier : 800 g de radis japonais, 800 g de radis roses, 800 g de poireaux, 500 g de navets, 1 botte de carotte, 1 botte de chou kale, 1 salade

Petit panier : 800 g de radis japonais, 800 g de poireaux, 500 g de navets, 500 g de radis roses, 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-19 h - samedi 10 h-12h30

