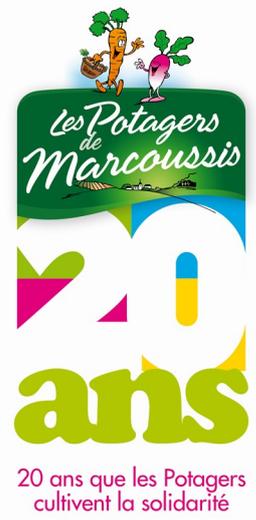


La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans 09 décembre 2020 - n° 926



Bonne retraite Joëlle !

Arrivée aux Potagers de Marcoussis en mai 2014 en tant que chargée d'insertion professionnelle, Joëlle FERRER définissait ainsi sa mission : « *L'accompagnement est au cœur de mon métier. C'est une façon d'être : l'un à côté de l'autre. Ce sont nos efforts conjugués qui permettront aux salariés en insertion de reprendre le chemin de la stabilité professionnelle et sociale.* »



Joëlle (au centre, en rouge) entourée de trois de nos salariés lors d'une présentation des produits de la Conserverie en 2015

Audioprothésiste de formation, elle a commencé sa vie professionnelle en appareillant des enfants malentendants et a travaillé à leur inclusion dans le système scolaire « classique ». A titre bénévole, elle a fait de l'accompagnement et de la médiation scolaire. Ayant fait avec son mari, directeur de centre de formation, le constat qu'ils rencontraient des personnes dans des difficultés sociales de plus en plus importantes, ils décident de

monter leur structure d'insertion économique dans le sud de la France et Joëlle entame alors pendant 2 ans une formation de « Conseillère emploi, formation, insertion » au CAFOC. Arrivée en région parisienne, elle travaille avec des jeunes exclus du système scolaire, des publics en reconversion professionnelle, etc. avant de rejoindre les Potagers et la Conserverie où elle a mis ses compétences au service des salariés en insertion de nos deux structures pendant plus de 6 ans.



Visite culturelle avec tous les salariés en insertion au jardin d'expériences du Domaine de Chamarande

Chère Joëlle, pour toi : « *Travailler à la Ferme, c'est avant tout une extraordinaire aventure humaine aux dimensions multiculturelles* »... c'est vrai, et tu as largement participé à la qualité de ces échanges relationnels et à l'insertion de nos salariés ! Toute l'équipe des Potagers et de la Conserverie, les administratrices et administrateurs te remercient et te souhaitent une belle et douce retraite !



Après-midi découverte « chant et djembé » organisée par l'Ecole des Arts de Marcoussis aux Potagers réunissant salariés en insertion, salariés permanents, bénévoles et administrateurs



Découverte des métiers de la vente dans le magasin Naturéo de Ballainvilliers pour nos salariés ayant suivi la formation vente faite par Maxime BREGEON (à droite de la photo)

Zoom sur notre partenaire maraicher bio et local

Depuis mi-novembre, pour compléter nos paniers, vous avez pu découvrir les légumes bio de notre partenaire maraicher que nous sommes heureux de vous présenter.

Denis RENARD, agriculteur à Allainville-en-Beauce (Loiret limite sud-Essonnes), a choisi de conduire son exploitation agricole sous une forme **totale**ment biologique.

En 1995, il reprend l'exploitation familiale et décide, 5 ans plus tard, d'abandonner l'agriculture dite « conventionnelle » pour devenir paysan, selon sa propre expression. « J'ai toujours été sensible aux questions d'environnement,



explique Denis, mais j'ai vraiment découvert le bio lors de mon stage de pré-installation auprès de gens qui ont su me faire passer leur savoir-faire et leurs idées. Dans cette région de grande culture céréalière, j'ai dû bien mûrir mon projet car c'est une grosse remise en question des méthodes de travail ».

Denis décide alors de ne plus jamais recourir aux pesticides sur ses 65 hectares, ni même aux OGM : il produit des **céréales** (semences de blé et d'orge) et des **légumes BIO** (pommes de terre, oignons et carottes) que vous retrouvez à la boutique et actuellement dans vos paniers.

La recette de la semaine

Carpaccio de radis roses de chine, champignons et jambon de Parme



Ingrédients pour 4 pers. : 2 beaux radis roses de chine, 12 gros champignons de Paris, 8 tranches de jambons de Parme, copeaux de parmesan, huile de Noix, noix, fleur de sel & poivre du moulin

Préparation :

Nettoyez les radis et les champignons. Coupez-les en fines tranches avec un couteau éminceur ou à l'aide d'une mandoline (1,5 mm).

Dressez à l'assiette, en alternant une tranche de champignon avec une tranche de radis.

Réalisez 2 couches de carpaccio et terminez en plaçant au milieu des tranches de jambon de Parme et des copeaux de parmesan.

Assaisonnez le tout avec de l'huile de noix, des brisures de noix, de la fleur de sel et du poivre.

Dans votre panier cette semaine

Grand Panier : 1 kg de pomme de terre* (chair ferme), 1 kg de navets violets, 1 kg de carottes*, 800 g de radis (variété roses de chine), 1 botte de poireaux, 1 salade laitue

Petit panier : 1 kg de pomme de terre* (chair ferme), 800 g de radis (variété roses de chine), 1 botte de poireaux, 1 salade laitue

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-19 h - samedi 10 h-12h30

