

# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 13 janvier 2021 - n° 928



## Retour en images sur la fin d'année 2020 à la Ferme

Mardi 8 décembre, **Stephan PASCO**, responsable Essonne de la MSA Ile-de-France (*en manteau noir et écharpe grise photo ci-dessous*) et **Aurélié COURBON**, conseillère ESF (Economie Sociale et Familiale) de la MSA (*en manteau rouge sur la photo*) sont venus distribuer une cinquantaine de **paniers garnis de produits locaux** (fruits, légumes et autres douceurs) à nos salariés en insertion pour les fêtes de fin d'année.



La MSA (Mutuelle Sociale Agricole), organisme mutualiste qui assure la couverture sociale de l'ensemble de la population agricole et de ses ayants-droits, est un partenaire de longue date de notre chantier d'insertion. Elle



*De nombreux paniers généreusement garnis au pied du sapin*

propose également différentes actions ayant pour objectif de **favoriser l'insertion sociale et professionnelle** des actifs agricoles et, c'est dans le cadre de ces missions d'accompagnement, que nos salariés en insertion peuvent bénéficier de **formations** telle que « Coup de pouce connexion » dont le programme, spécifiquement élaboré par la MSA pour nos publics, vise à s'approprier l'outil informatique et l'utilisation d'internet au quotidien (rester en contact avec son entourage, etc.) mais aussi pour la vie personnelle (réaliser des démarches administratives, etc.) et professionnelle (trouver et répondre à des annonces d'emploi, etc.). D'autres missions à caractères sanitaires, comme des visites médicales et infirmiers effectués directement à la Ferme évitant ainsi de longs déplacements pour nos salariés, font de la **MSA un de nos partenaires importants**.

En raison des mesures sanitaires liées à la Covid-19, nous n'avons malheureusement **pas pu organiser notre traditionnel repas de fin d'année** qui réunit habituellement tous les salariés permanents et en insertion des Potagers et de la Conserverie, les bénévoles et les administrateurs de notre association.



Toutefois, le conseil d'administration a offert à tous les salariés un **livre broché retraçant les 20 ans des Potagers** (nous vous en parlerons plus longuement prochainement) et une **boîte de chocolats** afin de tourner définitivement la page, en douceur, de cette année 2020 morose... et de bien démarrer 2021 que nous espérons tous plus conviviale et plus festive !

**Meilleurs vœux à tous !**

## En bref

Dimanche 6 décembre, marché de Noël à Marcoussis. Un grand merci à nos administrateurs et bénévoles qui se sont relayés sur le stand des Potagers, de la Conserverie et Artisans du Monde !



Ce mois de décembre a aussi été l'occasion de procéder à **quelques travaux** à la Ferme avec notamment le changement des **luminaires extérieurs** avec détecteurs de passage et la **rénovation de l'escalier en bois** qui donne accès du parking à la boutique.



## La recette de la semaine

### Salade de radis daikon



#### Ingrédients pour 4 pers. :

500 g de radis daikon, 2 càs de sauce soja, 2 càs de vinaigre de riz, 2 càs d'huile de sésame, 2 càc rase de sucre, 2 càc de graines de sésame, 4 feuilles de shiso ou persil plat ou basilic ou coriander.

#### Préparation:

Il y a deux façons de découper le daikon, en bâtonnets ou en fines tranches (à la mandoline) que vous recoupez en 2 ou en 4 selon le diamètre.

Placez le daikon tranché dans un saladier avec 1 pincée de sel et laissez reposer 10 minutes puis pressez-le : cette étape est facultative mais cela donne une texture "souple" au radis.

Préparez l'assaisonnement en mélangeant le vinaigre de riz, le sucre, la sauce soja et l'huile de sésame.

Versez sur le radis, ajoutez les graines de sésame (torréfiées préalablement à sec dans une petite poêle) et mélangez.

Répartissez la salade dans des bols, ciselez le shiso (ou coriandre ou autres herbes aromatiques) finement et parsemez chaque bol. C'est prêt !

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 kg de courge, 1 kg de pommes de terre (chair ferme)\*, 1 kg de carottes\*, 1 kg de pommes (variété Ariane)\*, 800 g de radis Daikon, 800 g de radis noirs, 1 chicorée

**Petit panier :** 1 kg de courge, 1 kg de carottes\*, 1 kg de pommes (variété Ariane)\*, 800 g de radis Daikon, 200 g de mâche

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**

