

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 27 janvier 2021 - n° 930



Bienvenue à notre responsable boutique

Ce mois de janvier marque également l'arrivée de Marie MENDOZA au poste de responsable boutique.



vole dans une ferme pédagogique (l'association Hihan à Roissy-en-brie) où elle côtoie des salariés en insertion.

Et puis, elle voit passer l'offre d'emploi des Potagers de Marcoussis qui correspond en tout point à ses attentes : produits biologiques - petite boutique locale en circuit-courts - chantier d'insertion - adhérents et bénévoles. « Je suis très heureuse de partager mon expérience de la vente avec l'équipe des salariés en insertion de la boutique » nous dit Marie, son sourire n'ayant d'égal que sa gentillesse, le plaisir est partagé par nos salariés !



A gauche, René, salarié en insertion, à droite, Marie

Marie a vite pris ses repères au sein de notre boutique à la Ferme car elle a travaillé pendant 3 ans dans la coopérative Biovivéo - Biocoop en tant que vendeuse polyvalente de produits biologiques avant d'exercer les missions de responsable du rayon frais. Elle maîtrise les techniques de vente : encaissement, gestion des stocks, réception des commandes, facing (disposition des produits), relation avec les fournisseurs et bien sûr l'accueil et le conseil des clients. Marie est également incollable en terme d'affichage réglementaire des produits et a également reçu la formation sur l'hygiène des denrées alimentaires méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point que l'on peut traduire par Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise).

En tant que fille d'agriculteur en Seine-et-Marne, Marie a grandi à la ferme. Soucieuse de la préservation de l'environnement, de l'alimentation et du bien-être, elle s'est très rapidement intéressée au Bio et a démarré sa vie professionnelle en tant qu'aide à domicile, tant elle avait à cœur d'aider les personnes fragiles, avant de rejoindre les équipes de Biocoop. Le métier lui plaît mais elle a aussi besoin de participer à un projet plus en lien « avec l'humain », plus solidaire. Parallèlement à son activité professionnelle, elle devient donc béné-

Marie a d'ores et déjà mis en place un planning de missions hebdomadaires à l'attention de l'équipe de la boutique afin que toutes les tâches soient réalisées par tous à tour de rôle et mis à jour les affichages et étiquettes relatifs aux pains, produits laitiers, etc.

L'arrivée de Marie, à partir du mois de février, va nous permettre d'étendre nos horaires d'ouverture de la boutique le samedi matin de 9 h30 à 13 h (au lieu de 10 h à 12 h30 actuellement) : vous avez reçu un lien Doodle pour venir nous aider, n'hésitez pas à vous inscrire.

Les horaires de retrait des paniers sont quant à eux inchangés le samedi matin de 10 h à 12 h30.

La vie aux Potagers

Initiation à la **conduite du tracteur** pour Rachele, Cindy et Nadine.



La loi « pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques », dite loi Macron d'août 2015, a modifié le code de la route et assoupli les règles applicables en matière de conduite des engins agricoles : toute personne en possession de son **permis B** peut désormais conduire tous les véhicules et appareils agricoles ou forestiers dont la vitesse n'excède pas 40 km/ heure, ainsi que les véhicules qui peuvent y être assimilés.

L'objectif de cette disposition étant d'élargir le champ d'application de la **dérogation du permis poids lourd** qui concernait déjà certains conducteurs comme les retraités du monde agricole.



La manipulation du tracteur requiert néanmoins **quelques notions de « pilotage »** que Houssain transmet à nos 3 salariées en insertion : marche-arrière, accélération, freinage, conduite en ligne droite... afin qu'elles sachent conduire le tracteur **sereinement** et **en toute sécurité** pour elles-mêmes, leurs collègues et les usagers de la route.

La recette de la semaine

Chou chinois braisé aux lardons



Ingrédients pour 4 pers. :

1 chou chinois, 200 g de lardons, 1 oignon, 1 càs de crème fraîche, 3 càs d'eau, beurre, sel & poivre, riz Thaï ou Basmati

Préparation:

Coupez le chou chinois en tronçons de 1 cm environ dans le sens de la largeur et passez-les sous l'eau froide avant de les essorer.

Epluchez l'oignon et le tailler en fines lamelles.

Mettez un peu de beurre dans un faitout (ou wok) et faites blondir l'oignon et les lardons.

Quand les lardons sont cuits et l'oignon translucide, ajoutez le chou chinois et 3 càs d'eau, bien mélanger et couvrir (feu doux).

Laissez cuire pendant 5 à 10 min, selon le croquant ou le fondant désiré, tout en remuant temps en temps.

Les plus gourmands ajouteront une cuillerée de crème fraîche à la fin de la cuisson.

A déguster avec un bol de riz blanc parfumé (riz Thaï ou Basmati).

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de carottes*, 700 g de chou chinois, 500 g de radis noirs, 1 chou (pointu ou vert ou de pontoise), 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de carottes*, 500 g de radis Bleu d'automne, 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier

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-19h - samedi 10 h-12h30

