

# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 07 avril 2021 - n° 939



## La vie aux Potagers

En tant que structures de l'IAE (Insertion par l'Activité Economique), la vocation première des Potagers de Marcoussis et de la Conserverie est de proposer un **accompagnement renforcé** et une **activité professionnelle** à des personnes sans emploi, rencontrant des difficultés sociales et/ou professionnelles, pendant une durée maximale de 24 mois. L'objectif de ce parcours d'insertion est d'amener nos salariés en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) à effectuer **une sortie dite dynamique** : sortie en **emploi durable** (CDI, CDD ou intérim de 6 mois et plus, création d'entreprise, etc.), sortie en **emploi de transition** (CDD ou intérim de moins de 6 mois, contrats aidés, etc.) ou sortie **positive** (formation, retraite, etc.).

Il arrive également que cette sortie en emploi durable se fasse **au sein même de nos ACI** (Atelier et Chantier d'insertion) car nous privilégions la **promotion interne** avant d'envisager un éventuel recrutement externe quand nos besoins le justifient (accroissement de la production de maraichage ou de la conserverie, remplacements, etc.).



Arrivée en octobre 2017 en tant que salariée polyvalente à la Conserverie Coopérative de Marcoussis, **Mada DAO** (*photo ci-dessus*), au terme de ces deux années de CDDI, a occupé pendant deux années le poste d'aide encadrante technique en CDD (Contrat à Durée Déterminée) aux côtés de Ludivine puis de Nadia successivement responsables de la Production. Elle vient d'accepter le poste **d'Encadrante Technique d'insertion en transformation agro-alimentaire en CDI** (Contrat à

Durée Indéterminée) qui prendra effet dès le 23 avril prochain.

Mada a la charge de superviser l'ensemble de l'unité de fabrication de conserves artisanales et de former et d'encadrer l'équipe de salariés en insertion oeuvrant sur l'ensemble de la chaîne de fabrication des produits de la réception des matières premières au stockage final des conserves.

Suite au départ de Nadia FARIS en janvier dernier (*photo ci-contre*), une **deuxième encadrante technique** viendra prochainement compléter ce binôme.



**Alain PIERPONT**, arrivé aux Potagers de Marcoussis en tant que salarié polyvalent en mai 2018, occupait depuis quelques mois un poste d'aide encadrant en CDD en prévision du départ de Fabrice CLEMENT.

Tout comme Mada, Alain (*photo ci-dessous*) a signé au 1er mars 2021 son **CDI au poste d'Encadrant Technique d'insertion en maraichage biologique**.

Il a en charge d'organiser et de gérer au quotidien la production de légumes bio selon le plan de culture établi annuellement et de former et d'encadrer une équipe de salariés en insertion oeuvrant sur l'ensemble de la chaîne de production de la préparation du terrain jusqu'à la récolte.

Suite au départ de Jean-Yves L'ESTIME, un(e) troisième encadrant(e) technique est actuellement en cours de recrutement.

**Toutes nos félicitations à Mada et Alain pour ce parcours d'insertion tout à fait réussi !**



## Quoi de neuf à la boutique ?

Les produits laitiers de chèvre BIO de la **Ferme de la Noue** sont de retour à la boutique de la Ferme des Potagers : crottins, briques, cendrés, faisselle et lait de chèvre cru !



**Claudie et Philippe LEQUERE** élèvent à la **Celle-les-Bordes**, petite commune au cœur du Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse (proche de Rambouillet), depuis 2000, un troupeau diversifié d'une cinquantaine de chèvres de races alpines et boucs, de brebis, cochons, lapins et poulets, tous élevés en plein air sur 20 hectares de prairie.

Le troupeau est nourri avec les céréales de la ferme voisine : maïs, féverole et froment.

Nous vous proposons de découvrir d'autres produits laitiers de leur production comme **la faisselle** ou encore le **lait de chèvre** dont les apports nutritionnels sont similaires à ceux du lait de vache mais dont le goût est un peu plus marqué : à tester donc.



## La recette de la semaine

### Cabillaud à la fondue de poireaux et pommes



**Ingrédients pour 4 pers.** : 4 pavés de cabillaud, 3 pommes, 3 poireaux moyens, 3 càs d'huile d'olive, 20 cl de crème liquide, 30 g de beurre, sel & poivre

**Préparation** : Coupez le vert des poireaux (à conserver pour faire une soupe poireaux/pommes de terre) et fendez-les dans la longueur. Lavez-les sous un filet d'eau en séparant les feuilles puis émincez-les.

Chauffez l'huile dans une sauteuse, ajoutez les poireaux, salez, poivrez, couvrez et faites étuver 10 min à feu très doux. Quand ils sont tendres, ajoutez la crème et faites cuire encore 5 à 10 min, toujours sur un feu très doux puis réservez hors du feu.

Parallèlement, faites cuire les pavés de cabillaud 10 min à la vapeur ou au court-bouillon.

Chauffez le beurre dans une poêle et faites dorer à feu moyen les pommes coupées en lamelles. Présentez le poisson sur un lit de pommes et poireaux, servez chaud.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)\*, 1 kg de carottes\*, 1 kg de pommes\*, 1 chou rouge\*, 500 g d'oignons\*, 1 botte de poireaux, 1 salade, 1 botte de ciboulette

**Petit panier** : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)\*, 1 kg de pommes\*, 1 botte de poireaux, 1 botte de roquette, 1 botte de ciboulette

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

\*Ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que Les Potagers de Marcoussis

**Horaires ouverture Boutique** : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h

**Retrait des Paniers à la Ferme** :

vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

