

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 26 mai 2021 - n° 945



L'Édito du Président



Denis DUCHEMIN,
Président des Potagers
de Marcoussis

Chères adhérentes, chers adhérents,
Suite à l'absence prolongée de notre Directeur Joseph INGARGIOLA depuis le 11 mai 2020, et en plein accord avec lui, le Conseil d'Administration de nos structures a décidé de nommer un **nouveau Directeur** à compter du 1er Mai 2021.

Laissez moi vous raconter un peu l'histoire de cette nomination.

Une offre d'emploi en Contrat à Durée Déterminée avait été lancée par les Potagers en novembre 2020, pour disposer pendant la période critique des arrêtés de comptes 2020 et établissement des budgets 2021, d'un Responsable Financier.

A cette même période, **Paul-Edouard PROUVOST**, diplômé d'une **école supérieure de Commerce option Finance**, et ayant passé tout le début de sa carrière professionnelle sur des postes de financier dans deux grands groupes français et internationaux de **L'Economie de Marché**, avait choisi de démissionner pour réorienter ses activités vers **L'Economie Sociale et Solidaire** et pour donner plus de sens social à son travail, avec comme projet de monter une **Ferme Agro-Ecologique**.

Notre offre de CDD est donc tombée à point nommé, et il nous a rejoint tout début décembre 2020.

Les mois suivants lui ont fait se prendre de passion pour nos structures, alors que de notre côté nous avons tout de suite pu bénéficier du **savoir-faire** et du **savoir-être** de Paul-Edouard dans le domaine financier bien évidemment, mais aussi et très rapidement de façon plus large pour faire avancer nos **projets d'infrastructures internes** ou nos négociations avec certains de nos prescripteurs. C'est donc tout naturellement que, lorsque les Potagers ont ouvert un poste de remplacement de notre Directeur, Paul-Edouard a postulé et a été sélectionné après complétude de la procédure de recrutement.

Gageons que son enthousiasme, sa volonté de faire avancer nos structures et nos projets de développement, et ses compétences de financier et de manager l'amèneront à être à la hauteur de son nouveau challenge, et je sais que vous vous joignez à moi, **mes chères adhérentes et mes chers adhérents, pour lui souhaiter toute réussite**

dans le cadre de ses nouvelles fonctions.

Avant de lui "passer la parole" pour la deuxième partie de cet édit, je souhaite mettre en avant plus particulièrement deux autres personnes de nos structures.

Joseph INGARGIOLA tout d'abord, pour le remercier du fond du cœur de tout son investissement et de son excellent travail à la tête des Potagers et de la Conserverie Coopérative de Marcoussis pendant 6 années bien remplies, de 2014 jusqu'en 2020. C'est sous la direction de Joseph que la Ferme Agro-Ecologique que nous occupons à pris son essor, que la Conserverie et la Boutique sont devenues les activités incontournables que nous connaissons tout en continuant à développer l'activité historique de Maraichage Biologique, et que nos critères de sorties positives ont toujours été au dessus des attendus de nos prescripteurs, pour ne citer que ces points là. La meilleure santé possible à toi, Joseph, et a très bientôt sous d'autres cadres et d'autres activités communes.

Amélie TOTEE ensuite, qui en tant que Directrice-Adjointe a porté seule et avec grand succès la responsabilité opérationnelle de nos deux associations et de toutes ses activités pendant près d'un an, ce qui fut loin d'être une mince affaire surtout dans le contexte si particulier de pandémie que nous connaissons tous. Je tiens d'ailleurs à préciser que le Conseil d'Administration tout entier n'avait aucun doute sur les capacités d'Amélie à devenir notre Directrice, mais qu'elle même a choisi pour des raisons personnelles qu'elle nous a clairement exposées et qui l'honorent de ne pas prendre ce poste. Cela étant, elle va être une alliée très précieuse pour Paul-Edouard, et le Pôle de Direction de nos structures est bien composé à parts égales d'Amélie et de lui, avec une répartition des tâches d'ores et déjà opérationnelle.

Paul-Edouard, à toi !

Le Mot du Directeur :

Merci Denis de cette belle introduction,

Chères adhérentes, chers adhérents, comme vous l'a dit Denis ci-dessus, pendant les 8 dernières années, j'ai eu la responsabilité d'optimiser les processus financiers et opérationnels de deux grandes multinationales dans différentes régions du monde. En parallèle à ce parcours pro-

fessionnel, animé par un idéal de vie, je suis parti traverser l'Amérique Latine à vélo en 2012, puis toute la chaîne de l'Himalaya à pied en 2015 pour finalement rejoindre les Potagers de Marcoussis il y a quelques mois, fasciné par le modèle vertueux de cette association.

Il ne s'agit pas uniquement de production maraîchère ou de transformation alimentaire, mais bien de servir un **modèle de société plus juste, un modèle inclusif, au service des autres, respectueux de la nature, des femmes et des hommes. Une alternative locale, sociale et solidaire ; une alternative porteuse d'espoirs face à un capitalisme dominant et une mondialisation à outrance.**

« *L'utopie n'est pas une chimère, mais un sentier un peu plus escarpé que les autres* » comme le disait Jean-Guy Henckel, le fondateur du Réseau Cocagne. Passionné de montagnes, c'est donc avec beaucoup de joie que j'emprunte à mon tour ce « sentier escarpé » et que j'apporterai ma pierre à l'édifice de cette fabuleuse aventure humaine commencée à Marcoussis il y a plus de 20 ans !

J'en profite pour remercier sincèrement les Administrateurs de l'association pour la confiance qu'ils m'ont accordée. Diriger cette structure avec Amélie, c'est me mettre avec passion au service de nos équipes, de nos salariés en insertion, de vous nos adhérent(e)s et de tout cet écosystème dont font partie les Potagers et la Conserverie de Marcoussis.

En espérant pouvoir vous accueillir très prochainement à la Ferme !



Paul-Edouard PROUVOST
Directeur des Potagers et de la Conserverie

La recette de la semaine

Gratin de chou rave



Ingrédients pour 4 pers. :

2 choux rave, 4 pommes de terre, 40 cl de lait 1/2 écrémé, 1 gousse d'ail, 200 g de fromage râpé, thym, beurre, sel & poivre, persil ou ciboulette

Préparation : Préchauffez le four à 200°C

Épluchez les choux rave et les pommes de terre, les rincer, les sécher puis les trancher finement (à la mandoline si vous avez).

Versez le lait dans une casserole avec sel, poivre, la gousse d'ail râpée et le thym. Ajoutez les tranches de chou rave et faites cuire 6 min doucement, ajoutez les rondelles de pommes de terre et laissez cuire encore 6 min environ (les légumes doivent être encore un peu fermes).

Enlevez le thym et mettez le tout dans un plat à gratin préalablement beurré. Ajoutez un peu de lait (pour que les légumes soient immergés) et recouvrez de fromage râpé. Mettez au four 30 min environ : les légumes doivent être tendres et le gratin bien doré. Ciboulette ou persil ciselé à la sortie du four, servez chaud accompagné d'une salade.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 500 g de navets, 1 chou fleur*, 2 choux rave, 1 botte de blette, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de carottes*, 1 botte de blette, 1 salade, 1 botte de ciboulette

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

*Ces légumes proviennent d'un maraîcher 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

