

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 07 juillet 2021 - n° 951



Formation Vente

Inaugurée en octobre 2014, la boutique de la Ferme des Potagers est un projet de développement du territoire qui regroupe des acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire : l'ESAT La Vie en Herbes, les Artisans du Monde, la Conserverie Coopérative de Marcoussis mais aussi de nombreux partenaires producteurs locaux. Sa principale vocation, en plus de vous faire découvrir des produits du terroir, est de diversifier les emplois que nous proposons à nos salariés en insertion en les préparant aux métiers de la vente et plus précisément d'Employé(e) Libre-Service, secteur d'activité qui recrute.



Maxime BREGÉON (photo ci-contre), adhérent aux Potagers, formateur spécialisé dans les métiers de la vente, a conçu bénévolement pour nous des modules de formation adaptés à nos publics en insertion et en cohérence avec les attentes des acteurs de ce secteur d'activité (enseignes de la grande distribution, libre-service, magasins bio ou divers).

Ces quatre modules sont les suivants :

Module 1 : Connaissance du BIO et de l'association,

Module 2 : Mise en rayon et Gestion de stock,

Module 3 : Gestion de l'encaissement,

Module 4 : Techniques de vente.

Maxime anime cette formation à raison d'une journée par module, en alternant les cours théoriques et les exercices pratiques dans la boutique : toujours dans les encouragements, la bienveillance et la bonne humeur !



Quatre de nos salariés : Claudine et Fatma, qui vous accueillent déjà à la boutique, Néné Haby et Thierno également intéressés par les métiers de la vente et motivés par l'activité de la boutique, suivent cette formation sur juin et juillet.



Exercice pratique « Décryptage des étiquettes » : rechercher le nom du producteur, la composition et provenance du produit...



Dès 2016, Maxime BREGÉON a accompagné bénévolement notre structure en créant et animant un parcours de formation et en nous apportant son expertise commerciale pour développer le dynamisme de la boutique mais aussi les bonnes pratiques.

Il a rejoint en 2020 l'équipe de Natur'Active Formation (NAF) en tant que partenaire formateur indépendant et nous pouvons dorénavant faire financer ces sessions de formation par Uniformation (organisme chargé de la formation professionnelle). Pour en savoir sur NAF et les formations proposées : <https://www.facebook.com/Naturactiveformation>

La vie à la Conserverie

En 2019, le **Groupe Arcade** termine la construction de 149 logements dont 115 logements sociaux « Les Jardins du Chêne Rond » à Marcoussis, situés à deux pas de la Ferme des Potagers de Marcoussis.



Fin 2019, le Groupe Arcade nous contacte car ils souhaitent offrir à chaque acquéreur, lors de la livraison des logements, une corbeille-cadeau composée de produits du terroir.

Ce fut l'occasion pour nous de leur réaliser **34 corbeilles garnies de nos conserves artisanales « La Cuisine des Potagers »**. Satisfaits de nos produits, le Groupe Arcade nous a depuis sollicité à trois reprises pour d'autres remises de clés sur d'autres communes. La dernière livraison de **80 corbeilles** est partie la semaine dernière, pour la plus grande fierté de notre équipe de la Conserverie !



Si vous aussi travaillez dans **une entreprise qui offre ce type de prestations à leurs clients et/ou à leurs salariés** (cadeaux de fin d'année, etc.), n'hésitez pas à parler de nous et à demander un devis à : commandes@lespotagersdemarcoussis.fr

La recette de la semaine

Gratin chou-rave, courgette et pommes de terre



Ingrédients pour 4 pers. : 2 oignons, 3 pommes de terre, 1 chou rave, 1 courgette, 200 g de lardons, 40 cl de crème fraîche, 2 gousses d'ail, 2 càs d'huile d'olive, 80 g de gruyère râpé, 1/2 càc de muscade, 80 g de fromage de chèvre ou de bleu

Préparation : Préchauffez le four à 190°C.

Epluchez les légumes sauf la courgette. Coupez en rondelles les oignons, pommes de terre, chou rave et courgette.

Faites cuire à la vapeur (ou dans une casserole d'eau salée) les pommes de terres et le chou rave pendant 15 minutes et laissez égoutter.

Faites revenir dans une poêle, avec l'huile d'olive, les oignons, puis ajouter la courgette et ensuite les autres légumes cuits pendant 5 minutes.

Ajoutez les lardons et laissez revenir 5 minutes.

Dans un saladier, mélangez la crème, l'ail pressé, la sauge (si vous en avez), le chèvre (ou le bleu) coupé en morceaux, la muscade, sel & poivre.

Mettez les légumes dans un plat à gratin, versez dessus la préparation à la crème.

Parsemez avec de l'emmental.

Laissez cuire au four pendant 25-30 minutes.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courgettes, 1 kg de fèves, 2 choux rave, 1 chou pointu, 1 botte de céleri branche, 1 botte d'oignons, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de courgettes, 1 chou rave, 1 botte d'oignons, 1 salade, 1 botte de ciboulette

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

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

