

Zoom sur notre partenariat avec Coeur d'Essonne Agglomération et son programme Sésame

En septembre 2019, **Coeur d'Essonne Agglomération** a été désignée Lauréate par l'Etat de l'Appel à Projet national « Territoire d'Innovation » pour son **programme Sésame** (reconversion des 300 hectares de l'ancienne base aérienne 217). Ce projet mené avec la participation des habitants et de nombreux partenaires publics et privés (acteurs agricoles, économiques, institutionnels, associatifs et industriels) s'inscrit dans le cadre d'une collaboration avec les 21 villes de l'agglomération et des communes voisines dont Marcoussis.

L'objectif du programme Sésame est d'**accompagner durablement les agriculteurs et producteurs** dans leur installation et leur pratique d'agro-écologie mais aussi **les consommateurs dans le changement de pratiques alimentaires** (favoriser les produits bio et en circuit-court) et d'activer les leviers indispensables au **changement d'échelle de la transition alimentaire et agricole** pour fournir in fine 10 % de la consommation des habitants et 50 % des approvisionnements de la restauration collective.

Pour répondre à cet **enjeu d'autonomie alimentaire des territoires**, un pôle agricole a été créé (sur 75 hectares des 300 que comptent la Base 217) qui permettra de développer une **agriculture bio et locale** avec des activités de maraîchage, d'arboriculture, d'élevage (production de lait, fromage et oeufs) et un futur atelier céréalier-boulangerie.

La création de la **Ferme de l'Envol** constitue la première pierre du projet Sésame. Leur production maraîchère est notamment distribuée chaque semaine aux adhérents de l'Amap Les Paniers de Longpont.

Autres débouchés possibles pour ces légumes : la **transformation alimentaire locale**. C'est dans cet objectif que nous avons été contactés par Maria LO GIUDICE de Coeur d'Essonne Agglomération, qui souhaitait faire réaliser des bocaux de soupes à partir des légumes produits par le Ferme de l'Envol.



Réception des légumes de la Ferme de l'Envol
à la Ferme des Potagers de Marcoussis

Notre équipe de la Conserverie a relevé le défi et après lavage, découpage, cuisson et stérilisation de milliers de kilos de carottes, pommes de terre, poireaux, etc. répartis sur plusieurs jours : ce sont 13 lots équivalents à **plus de 2000 bocaux de 750 g de soupe de légumes** (comme celui de la photo ci-dessus) qui auront été **produits et fabriqués localement** ! Un bel exemple **d'économie circulaire** auquel nous sommes fiers de participer.

Appel à Bénévolat

Nous recherchons des bénévoles pour animer des **ateliers numériques**, le mardi et/ou jeudi matin à la Ferme, pour nos salariés en insertion.

L'inégalité d'usage et d'accès au numérique est une réalité à laquelle sont confrontés bon nombre de nos salariés en insertion. La compétence informatique est un **acquis indispensable** pour explorer le net, rechercher des offres d'emploi (plus de 80 % des annonces sont diffusées en ligne) et postuler donc **favoriser l'insertion professionnelle**.



Il n'est **pas nécessaire d'être informaticien(ne)** pour nous venir en aide : il s'agit de faire découvrir les bases de l'informatique et la connaissance de l'ordinateur (souris, clavier...), l'accès à l'internet (navigation, moteur de recherche...), l'usage du mail (créer une boîte mail, recevoir et transmettre) et quand ces bases sont maîtrisées, la recherche d'emploi en ligne, l'envoi du dossier de candidature, la pratique de Word (mise en page de CV, lettres de motivation...), le formalisme à utiliser (soigner l'objet du mail, pas d'écriture texto...), etc. Pour toute question, n'hésitez pas à contacter **Eric LE MERCIER**, notre Chargé d'Insertion Professionnelle : cjp@pdm91.fr ou **01 64 49 52 80**.

D'avance merci.

La recette de la semaine

Gratin de poireaux et pommes de terre au Reblochon



Ingrédients pour 4 pers. : 1 kg de pommes de terre, 4 poireaux, 10 g de beurre doux, 10 cl de crème liquide entière, 1/2 reblochon fermier, sel & poivre, 1 pincée de gros sel

Préparation : Préchauffez le four à 180 °C (th. 6-7). Épluchez et lavez les poireaux, coupez la partie verte (conservez les feuilles pour faire une soupe). Fendre les blancs en 4 dans le sens de la longueur, puis rincez-les et séchez-les bien avant de les émincer.

Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les poireaux, salez. Remuez pour bien les enduire de beurre puis couvrez et laissez cuire à l'étouffée à feu doux pendant 30 min. Les poireaux vont suer et cuire dans leur eau de végétation. Ils sont cuits lorsque toute l'eau est absorbée et que la pointe d'un couteau pénètre facilement dans les légumes. Surveillez bien pour que cela n'attache pas. Pendant ce temps, épluchez et lavez les pommes de terre puis coupez-les en fines lamelles. Disposez-les ensuite dans une grande casserole, couvrez-les d'eau froide avec le gros sel : laissez cuire pendant 5 min à partir de l'ébullition puis égouttez-les.

Dans un plat à gratin, alternez des couches de pommes de terre et de poireaux. Versez la crème dans le plat, poivrez. Pour finir, coupez des tranches de reblochon pour recouvrir le gratin.

Enfournez pendant 20 min.

Servez chaud avec une salade de pourpier.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair polyvalente)*, 1 kg de pommes (variété swing)*, 1 chou-fleur, 800 g de poireaux, 500 g de céleri rave, 500 g d'oignons, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair polyvalente)*, 1 kg de pommes (variété swing)*, 800 g 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

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

