

La Conserverie en images

L'activité à la conserverie est **très intense en cette période estivale** : la production de légumes est importante pour nous comme pour les autres maraichers qui sont nombreux à nous solliciter pour faire transformer leur surproduction afin de ne pas perdre tous leurs bons légumes (notamment les tomates qui ne peuvent attendre) !

La Conserverie doit donc gérer un **pic d'activité** qui nécessite une organisation spécifique pour répondre à la fois, à la demande de nos clients (activité de **TAF = Travail A Façon**), et également, réaliser nos conserves artisanales pour notre marque propre **« La Cuisine des Potagers »**.



La seule solution pour pouvoir répondre favorablement à nos clients maraichers, producteurs locaux et partenaires, est donc **d'augmenter le nombre de lots réalisés par jour**.



Pour se faire, depuis la semaine dernière, Mada en concertation avec son équipe (composée de 14 salariés en insertion), ont décidé de **relever le défi** de produire **3 lots de conserves par jour** (au lieu de 2 habituellement) : 2 lots TAF et 1 lot pour nous.



Le nombre d'heures travaillées a été augmenté (en moyenne 30h/semaine au lieu de 26h) et deux groupes se relaient pour assurer une **continuité** : l'un de 8h à 16h, l'autre de 9h à 17h (avec une heure de pause pour le déjeuner bien entendu) du lundi au jeudi et de 8h à 15h et de 10h à 17h le vendredi.

L'organisation du travail a été **optimisée** : la journée démarre toujours par une recette de tomates (soupe, sauce...) plus rapide à réaliser et qui nécessite un passage moins long dans l'autoclave.

Pendant ce temps, lavage et découpe des légumes, cuisson s'enchaînent pour le lot suivant, etc.

Chacun sait ce qu'il a à faire et c'est un vrai





plaisir de voir cette équipe soudée, travailler en harmonie, et toujours dans la bonne humeur !

Un focus particulier sur ce produit que vous attendiez : Le **GASPACHO** est de retour à la boutique de la Ferme des Potagers de Marcoussis !

Réalisé dans notre conserverie avec les tomates, concombres et poivrons récoltés dans **nos parcelles** : notre recette est **100 % BIO & LOCALE !**

A consommer bien **FRAIS**... c'est le produit du moment !



La recette de la semaine

Salade de pastèque, tomates et mozzarella



Ingrédients pour 4 pers. : 400 g de pastèque, 400 g de tomates cerise, 1 oignon rouge, 2 boules de mozzarella, 1 grosse poignée de pousses de salade (épinard ou roquette, etc.), 2 càs d'huile d'olive, 1 càs de jus de citron, sel & poivre

Préparation : Pelez et ciselez l'oignon.

Rincez les tomates cerise et coupez-les en deux.

Détaillez la mozzarella en gros morceaux.

Ôtez l'écorce de la pastèque et coupez-la en tranches.

Rincez et essorez les pousses de salade. Placez-en la moitié dans un bol mixer, ajoutez le jus de citron et l'huile, salez, poivrez et mixez le tout.

Répartissez les tranches de pastèque, la mozzarella, les tomates et l'oignon sur un plat, ajoutez le reste de pousses de salade de votre choix et servez avec la sauce.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 petite ou 1/2 pastèque, 1 kg de courgettes, 700 g d'aubergines, 500 g de poivrons, 1 concombre, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerise

Petit panier : 1/2 pastèque, 1 kg de courgettes, 500 g d'aubergines, 1 botte de céleri branche ou persil, 1 kg de tomates

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

