

La vie à la Ferme des Potagers



Nous avons le plaisir de vous présenter **Claudia LASSERRE**. Recrutée en juillet dernier au poste de **responsable de la commercialisation**, elle a en charge la gestion de la boutique de la Ferme ainsi que l'administration des ventes de nos conserves, de la surproduction de légumes et de nos champignons

(qui reviendront en fin d'année) aux professionnels : des enseignes bio, des épiceries collaboratives, des petits supermarchés de proximité, etc.

Titulaire d'un double master en **management de l'Environnement** et **management de Projets**, en alternance, Claudia a démarré sa carrière professionnelle dans le monde de la finance en tant que chargée de mission Environnement, Sociale et Gouvernance. Parallèlement à ses études, elle réalise des **missions bénévoles** comme le projet Citoyens Engagés de la ville de Limours et participe à l'amélioration des dispositifs de **tri** et **recyclage des déchets**, à l'élaboration d'un **verger communal**... Mais aussi à la **création de points d'eau** par forage ou récupération d'eaux de pluie pour les animaux dans la réserve naturelle de Pama au Burkina Faso ou encore la **sensibilisation aux éco-gestes** des habitants d'Abidjan en Côte d'Ivoire.

Claudia se sent davantage attirée par les **valeurs portées par le monde associatif** et, à la fin de sa période d'alternance alors que son employeur lui propose un CDI, elle décide d'envoyer sa candidature à un chantier d'insertion professionnelle par le maraichage biologique et la transformation alimentaire dont un stand de ventes éphémères dans le centre commercial Ulis 2, en fin d'année 2021, avait **retenu son attention**... Vous l'aurez compris, c'était Nous !

Claudia : « Ce que j'apprécie le plus dans mon travail, c'est la **polyvalence du poste** et la **multiplicité des interlocuteurs** avec qui nous tissons des liens : l'équipe de **saliés en insertion** que j'encadre mais aussi les **clients de la boutique**, les **clients professionnels** qui achètent notre production et aussi tous nos **fournisseurs locaux**. »



La gestion de la relation clients, la prospection et le développement du réseau clients professionnels constituent une partie importante des missions : pour l'aider à répondre aux demandes, Claudia travaille avec **Sara**, salariée en insertion dédiée à **l'administration des ventes** (saisie commandes).

Un premier partenariat réussi avec le Biocoop de Chatenay-Malabry (où nous avons un point de dépôt de nos paniers depuis 2021) a conduit Paul-Edouard, directeur de la Ferme, à inviter, en nos locaux, douze responsables de l'enseigne. Suite à cette visite, **4 nouveaux magasins Biocoop sont devenus clients de nos conserves !**



Sara et Claudia au marché producteurs du Biocoop d'Itteville, nouveau client, samedi 10 septembre 2022

Partenariat avec le Lycée Agricole de Saint-Germain-en-Laye

Ce jeudi 22 septembre, nous avons accueilli une classe de **Terminale STAV** (Sciences des Techniques de l'Agronomie et du Vivant) venue visiter la **conserverie** pour faire suite à un cours sur les **risques microbiologiques** et les méthodes de prévention, les points d'attention dans le cadre d'un **process de transformation alimentaire**.



Ce partenariat avec l'AgroCampus de Saint-Germain-en-Laye est à double niveau : d'un côté, les lycéens passent **de la théorie à la pratique** avec une démonstration sur site et de l'autre, ils nous confient la **transformation de leur production** de fruits et légumes : 2 lots de TAF (Travail A Façon) ont été réalisés et 3 autres sont à venir.

La recette de la semaine

Curry de poivrons et de courge



Ingrédients pour 4 pers. : 600 g de courge, 300 g de poivrons, 1 oignon, 1 citron vert, 4 tiges de coriandre, 1 càc d'huile de colza, 2 càs de pâte de curry (ou 2 càc de curry en poudre), 400 ml de bouillon de légumes, 200 ml de lait de coco

Préparation :

Pelez et coupez en lanières l'oignon. Lavez, épépinez et coupez en morceaux les poivrons. Pelez, coupez et épépinez la courge au moyen d'une cuillère et la couper en dés.

Râpez le zeste du citron vert et pressez le citron vert. Lavez et essorez la coriandre puis la hacher grossièrement. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse à feu moyen et y faire revenir les poivrons, l'oignon et la courge environ 5 min.

Ajoutez le curry, déglacez avec le bouillon et le lait de coco. Laissez mijoter environ 15 min à couvert. Ajoutez le zeste et le jus de citron vert puis la coriandre. Servez chaud !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courgettes, 800 g de pommes de terre (chair ferme), 600 g d'aubergines, 600 g de poivrons, 500 g d'oignons, 700 g de tomates, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de courge Butternut, 500 g de poivrons, 1 salade, 1 botte de persil

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

