

## Retour en images sur le « Auchan Tour »

Mardi 11 octobre, nous avons eu le plaisir d'accueillir une délégation de l'enseigne Auchan dont **Philippe Brochard, Directeur Général**.



Depuis 2021, suite à l'annulation du Salon de l'agriculture, la direction des services territoire Ile-de-France organise une fois par an le « **Auchan Tour** » qui permet aux responsables des magasins, des filières responsables mais aussi à des employés de l'enseigne et à leurs clients invités de découvrir sur site des **producteurs locaux**.

La Ferme des Potagers de Marcoussis fut la dernière étape de cette édition 2022 et plus d'une **cinquantaine de personnes** ont pu visiter notre structure, découvrir nos actions en terme de d'insertion professionnelle et partager un buffet de produits locaux (pris en charge par Auchan).

Auchan est depuis de nombreuses années un **partenaire** : la **Fondation Simply** avait participé au financement de la construction de la Ferme, offert des vestes polaires à nos salariés, fait don d'étals que nous utilisons toujours à la boutique, etc. Nos salariés en insertion qui souhaitent découvrir les métiers du libre-service peuvent effectuer une **PMSMP** (période de mise en situation en milieu professionnel) dans le magasin Auchan de Marcoussis (un de nos anciens salariés en insertion y travaille toujours) qui fut également, avec les magasins de Leuville-sur-Orge et

de Brétigny-sur-Orge, les premiers à accueillir nos bocaux de conserves dans leurs rayons.



A l'issue de la visite, Philippe Brochard indiquait la volonté de l'enseigne de **proposer nos conserves** dans **davantage de magasins** et d'ouvrir encore plus leurs portes pour **accueillir nos salariés en insertion**.



## Quoi de neuf à la boutique ?

Venez jouer au « jeu de la courge » du mercredi 19 octobre au samedi 05 novembre !

La règle est simple : observez la courge que nous aurons exposée en boutique et, sans la soulever, **devinez son poids !**



Puis remplissez un bulletin de participation en indiquant le poids que vous avez estimé « à vue d'oeil » et glissez-le dans l'urne (n'oubliez pas d'indiquer vos coordonnées afin que nous puissions vous rappeler).

Une seule participation par personne et/ou par famille !

Les 3 personnes ayant trouvé le poids exact ou le plus proche du poids réel de la courge gagneront à leur tour une courge... de plus petite taille ;)

**Ce jeu est ouvert à tous,  
gratuit et sans obligation d'achat,  
parlez-en autour de vous !**

Résultats communiqués mercredi 9 novembre.

## La recette de la semaine

### Courge et betteraves au four



**Ingrédients pour 4 pers.** : environ 500 g de courge (une fois la peau et les pépins enlevés), 500 g de betterave crue, 1 oignon, 5 càs d'huile d'olive, sel & poivre, 2 càs de graines de cumin (facultatif), thym.

#### Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C.

Épluchez les betteraves crues et l'oignon.

Epluchez et videz la courge de ses pépins.

Couper tous les légumes en petits dés d'un centimètre de côté avant de les mettre dans un plat allant au four.

Ajoutez sel, poivre (à votre convenance), les graines de cumin, le thym et l'huile d'olive.

Mélangez bien pour enrober tous les légumes.

Enfournez à four chaud pour 40 min de cuisson en remuant environ toutes les 10 min pour que la cuisson soit bien homogène et les légumes tous bien dorés.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 bocal de soupe La Cuisine des Potagers, 500 g de betteraves, 400 g d'oignons, 1 brocoli, 1 botte de chou kale, 1 botte d'épinards

**Petit panier** : 800 g de courge, 500 g de betteraves, 500 g d'oignons, 400 g de poivrons

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

