



25 JANVIER 2023 - N° 1012

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNEL



Notre projet de jardin-forêt : lauréat !

Le jardin-forêt : projet participatif financé par la région Ile-de-France

En septembre dernier, nous vous avons sollicité pour voter pour notre projet de jardin-forêt, que nous avons choisi de présenter au **budget participatif, écologique et solidaire de la région Île-de-France** afin de multiplier nos chances de parvenir à sa création. Notre projet a remporté un beau **succès au niveau des suffrages** et la commission ad-hoc nous a attribué une **subvention de 2.000 €** (montant maximum) qui vient compléter nos **fonds propres** : merci de vos votes !

Qu'est-ce qu'un jardin-forêt ou forêt-nourricière ?

C'est un système agricole multi-strates basé sur la polyculture et la biodiversité qui augmente la fertilité des sols et la production d'un large assortiment de végétaux comestibles : on tente **d'imiter, de reproduire l'écosystème de la forêt** qui s'autofertilise, ne s'arrose pas, se régénère, etc. Dès septembre, les travaux, menés par Leonardo et Paul-Edouard, ont été lancés et une **pergola** a été construite près de la Ferme. Elle servira de tuteur aux futures lianes des **kiwis** qui ont été plantés à ses pieds mais aussi à créer un ombrage pour permettre à nos salariés de déjeuner en extérieur.



Région
île de France

D'autres plantations ont suivi et une **soixantaine d'arbustes et arbres fruitiers** ont été plantés au cours de l'automne car c'est bien connu "A la Sainte-Catherine, tout bois prend racine".

Pruniers, kakis, figuiers, pommiers, poiriers, etc. doivent encore se développer mais d'ici 2 à 3 ans, leurs productions viendront compléter vos paniers de légumes : des **fruits bio, locaux et solidaires** !



Atelier : métiers en tension



Nous accueillons depuis plusieurs semaines, **Dorothee**, en reconversion professionnelle, elle suit une formation certifiante pour devenir Conseillère en insertion professionnelle (CIP) : une partie théorique (cours en présentiel) et une partie pratique au sein d'une structure d'insertion afin d'acquérir les compétences requises pour accompagner les personnes dans l'élaboration et la réalisation de leur projet professionnel. Accompagnée d'Eric, notre CIP, elle participe aux entretiens. Elle a également conçu et animé mercredi dernier un **atelier de présentation des métiers en tension** destiné à nos salariés qui n'ont, à ce jour, pas de projet professionnel défini. L'objectif : découvrir les métiers qui recrutent, faire émerger des idées, se projeter en situation professionnelle et commencer à repérer, définir les conditions de travail souhaitées, etc.

La recette de la semaine

SALADE DE POURPIER

Faites griller, sans matière grasse, des **lardons fumés** puis épongez-les sur du papier absorbant **ou** vous pouvez faire griller des **morceaux de pain** pour une version végétarienne. Lavez et essorez les feuilles de la **botte de pourpier** et mettez-les dans un saladier.

Ajoutez un **oignon rouge** préalablement pelé et émincé ainsi que **125 g de pois chiches** rincés et égouttés.

Assaisonnez de **jus de citron** et d'**huile d'olive** puis salez et poivrez.

Déposez les lardons (ou les morceaux de pain) sur le dessus de la salade juste avant de servir.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 800 g de poireaux, 500 g d'oignons, 500 g de betteraves, 1 botte de pourpier, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 500 g d'oignons, 1 botte de pourpier

*Ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que la Ferme des Potagers de Marcoussis



Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi de 10 h à 18 h - vendredi de 10 h à 19 h - samedi de 9 h30 à 13 h

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30

