

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Mise à l'honneur du président de la Ferme des Potagers

Remise de la médaille de la ville de Marcoussis

Denis DUCHEMIN, président de la Ferme des Potagers depuis septembre 2020, et administrateur depuis 2010, a reçu le samedi 13 janvier, au cours des vœux du maire de Marcoussis, Olivier THOMAS, la médaille de la Ville. Cette distinction lui a été remise par Jérôme PLATEAU, conseiller municipal à la Solidarité. Voici l'intégralité de son discours :

Bonsoir à toutes et tous,

Je suis très heureux et, disons-le, fier, de recevoir cette médaille de la ville. J'en suis très heureux car la Ferme des Potagers est d'abord et avant tout une aventure humaine sans cesse renouvelée, une association Loi 1901 de statut juridique mais qui est dans les faits une P.M.E de l'Économie Sociale et Solidaire, Locale et Bio, où 65 personnes travaillent au quotidien.

Une structure où toutes les actions des employés permanents, du conseil d'administration et des bénévoles en cours de Français, d'informatique, de bien-être et bien d'autres choses encore, toutes ces actions bienveillantes sont centrées vers l'humain, pour redonner aux femmes et aux hommes qui sont chez nous en Contrat à Durée Déterminée d'insertion un nouvel élan professionnel - et bien souvent, une

nouvelle confiance et sérénité dans leurs capacités personnelles bien au-delà du « simple » aspect professionnel.

Les Potagers, j'y suis membre du Conseil d'Administration depuis 2010. Laissez-moi à ce sujet remercier du fond du cœur Olivier THOMAS, notre maire et soutien indéfectible depuis la genèse du projet en 1995, et Patrick PRIGENT, alors président des Potagers, qui m'ont convaincu un soir il y a 13 ans déjà de rejoindre l'aventure.

Jamais de tout repos, l'aventure, hein, mais toujours tellement passionnante.

La vie au quotidien à la Ferme est tout sauf « un long fleuve tranquille ». Les équipes de salariés en insertion sont en constant changement - rappelons-nous que la finalité de leur passage chez nous est de repartir le plus vite possible vers un travail stable. Donc les 50 postes d'insertion dont nous disposons sont quasi intégralement renouvelés en 2 ans et demi.

Ajoutez à cela les contraintes liées à la météo et au rythme des saisons pour notre activité maraichage et pour pouvoir livrer 14000 paniers par an de légumes bio et locaux à notre réseau d'adhérents,

les contraintes liées à la production de plus de 200.000 bocaux de conserves par an, la gestion d'une champignonnière Bio et d'une boutique de produits Locaux et Solidaires, ce dernier sujet en très grande synergie avec une autre Association Loi 1901 de Marcoussis, Artisans du Monde...

Ben voilà - avec ces quelques données vous comprendrez aisément la nécessité de l'engagement sans faille de nos employés permanents - les encadrants de nos différents métiers Mada, Claudia, Alain, Remi et Léonardo, et les fonctions transverses qu'occupent Laure, Maureen, Éric et Christine.

Vous comprendrez aussi l'importance d'une équipe de direction solide : Amélie notre directrice-adjointe et Hélène notre directrice, qui a remplacé récemment et déjà efficacement Paul-Edouard Prouvost, lui qui a tenu les rênes des Potagers pendant trois années exceptionnelles dont nous ne le remercierons jamais assez.

Nous sommes une association, nous avons donc un conseil d'administration composé de bénévoles qui se réunit au moins une fois par mois pour prendre toutes les décisions structurantes pour aujourd'hui et pour demain. Brigitte, Dominique, Françoise, Hermione, Maryse, Francis, Pierre-Jean, Philippe, et nos membres experts Jérôme donc et Sonia - Merci.

Ce petit discours ressemble un peu à une liste à la Prévert de remerciements, je m'en excuse, cela étant, laissez-moi juste finir par un dernier remerciement : A vous toutes et tous, celles et ceux qui parmi vous sont déjà adhérents, ou qui venez acheter à la boutique...

Et tous les autres, vous qui nous connaissez peut-être un petit peu moins, car je sais que dès la semaine prochaine, vous allez venir nous voir à la boutique ou, encore mieux, adhérer à un panier !!! Les Potagers vont bien, mais chaque année est un nouveau challenge. Donc venez nous voir à la Ferme. Venez participer à cette aventure humaine. Adhérez à notre association. Elle en vaut la peine. Pour elles et pour eux qui sont en insertion et qui galèrent au quotidien.

Merci du fond du cœur de cette médaille de la ville, Jérôme, Olivier et tout le Conseil Municipal.

Bonne année 2024 à tout le monde.



Photos réalisées par Marie Létournel, du service Communication de la ville de Marcoussis

La recette de la semaine

SALADE DE POURPIER & RADIS

Lavez et taillez **1 gros radis** en lanières.

Coupez les tiges de la **botte de pourpier** si elles sont trop longues (ne les jetez pas, vous pourrez les mettre dans une soupe), lavez et essorez les feuilles de pourpier et mettez-les dans un saladier. Ajoutez **1 oignon** pelé et émincé et les lanières de radis.

Assaisonnez **1 càs de jus de citron** (ou de **vinaigre** de votre choix) et **3 càs d'huile d'olive**, salez et poivrez. Mélangez, c'est prêt !

Vous pouvez varier cette recette de salade à l'infini en mettant à la place du radis : des lardons, des pois chiches, des cubes de fromage, des morceaux de pommes de terre cuites, des oeufs, des croûtons, etc.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pomme de terre*, 1 kg de carottes*, 700 g de poireaux, 400 g de navets ou d'oignons, 300 g de radis, 1 botte de roquette, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 300 g de radis, 1 botte de pourpier

**ces légumes proviennent d'un maraîcher 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

