



14 août 2024 - n° 1074

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



La conserverie de la Ferme en images

FOCUS SUR L'ACTIVITE DE NOTRE CONSERVERIE ARTISANALE

L'activité de 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 (et notamment les tomates qui ne peuvent pas 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 les conserves artisanales Bio pour notre marque propre "La Cuisine des Potagers".



Mada et son équipe (actuellement composée de 16 salariés en insertion) relèvent actuellement le défi de produire **4 lots de conserves par jour** en alternant production pour des clients TAF et pour notre marque. Cette augmentation de production est possible grâce à une **répartition** du travail partagée entre une "équipe du matin"

et une "équipe de l'après-midi" et surtout à l'arrivée du **deuxième autoclave** qui permet de doubler la quantité de conserves à stériliser.



L'**organisation** et la **planification** du travail sont également **optimisées** : la journée démarre, par exemple, par une recette composée de tomates (soupe, jus, sauce) plus rapide à réaliser et dont la durée de passage en autoclave est également moins longue.



Pendant ce temps, le lavage des bocal et des ustensiles, la découpe et la cuisson des autres légumes s'enchainent pour la réalisation des lots de conserves suivants... Chacun sait ce qu'il doit faire au sein de cette petite "ruche".

Après 8 années passées à nos côtés, **Tith**, quittera la conserverie à la fin du mois d'août . pour une **retraite** bien méritée !



Arrivée à la Ferme en 2016 en tant que salariée en insertion de la Conserverie, elle avait pu bénéficier d'une prolongation de son contrat en CDDI étant âgée de + de 50 ans. Ses qualités organisationnelles et de gestion d'équipe lui avaient permis de devenir **aide-encadrante** en juin 2019. En septembre 2023, elle avait pu bénéficier d'un nouveau contrat le **CDI Inclusion** destiné au plus de 57 ans. **Nous te souhaitons une bonne retraite Tith !**



Nous privilégions la **promotion interne** avant d'envisager un recrutement externe : **Mimouna**, en poste à la conserverie en CDDI depuis juillet 2022, a accepté le poste d'**aide-encadrante** en CDD de 6 mois renouvelable, pour seconder Mada.

LA RECETTE DE LA SEMAINE

CLAFOUTIS DE TOMATES CERISE AU GORGONZOLA

Préchauffez le four à 170°C (th 6). Lavez, équeutez et essuyez **400 g de tomates cerise** et disposez-les dans un plat à gratin beurré.

Faites chauffer **20 cl de lait entier** dans une petite casserole avec **130 g de gorgonzola** coupés en dés jusqu'à ce qu'il soit fondu. Dans un saladier, fouettez **2 œufs**, **1 càs d'huile d'olive**, et **50 g de farine** puis ajoutez le lait et fromage fondu. Salez légèrement, poivrez et ajoutez **2 branches de basilic** ciselées.

Recouvrez les tomates cerises de cette préparation, ajoutez **20 g de gorgonzola** en dés et enfournez.

Faites cuire 40 minutes. Servez tiède.

COMPOSITION DES PANIERS

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 2 aubergines, 2 concombres, 2 ou 3 poivrons, 1 melon, 1 kg de tomates anciennes, 500 g de tomates cerise, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 1 aubergine, 1 kg de tomates anciennes, 400 g de tomates cerises, 1 salade

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



Cofinancé par l'Union européenne