



4 décembre 2024 - n° 1087

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Des pommes de terre bio & locales dans vos paniers

Gros plan sur notre partenaire maraicher essonnien

La pomme de terre est un **légume incontournable** pour les **recettes d'hiver** : soupe, gratin, pôtée, raclette... Elle est partout !

Pour pouvoir en mettre régulièrement dans nos paniers, nous devrions la cultiver sur une superficie très importante ce que nous ne pouvons pas faire puisque nous nous engageons à vous apporter de la diversité en vous proposant chaque semaine plusieurs variétés de légumes.

C'est la raison pour laquelle nous avons pris le parti de faire appel à des **producteurs maraichers bio & locaux** qui, eux, se sont spécialisés dans une variété de légumes.

Depuis la semaine dernière, ce sont les pommes de terre BIO de **Florian BORDES** que vous avez le plaisir de déguster. Son exploitation agricole, la **Ferme des Grands Champs**, est située à **Saint Cyr sous Dourdan**, à 20 km de Marcoussis.



En 2017, Florian décide de pratiquer une agriculture plus saine et plus durable et entame une conversion en **agriculture biologique**.

Il diversifie ses cultures, jusqu'à des céréalières, pour répondre à une **demande locale**, en proposant des produits de meilleure qualité, tout en s'efforçant de préserver les ressources, avec des pratiques plus respectueuses de l'environnement. Des **valeurs que nous partageons**, nous étions faits pour travailler ensemble !

Ses pommes de terre, toute consommation, vous permettront de les cuisiner comme vous le souhaitez : frites, soupes, vapeur, sautées...



L'accompagnement social : une absolue nécessité

Le(a) travailleur(se) social(e), binôme indissociable du chargé(e) d'insertion professionnelle

En tant que Chantier d'Insertion Professionnelle, notre mission première est d'accueillir les **publics les plus éloignés de l'emploi** afin de leur redonner des habitudes de travail (rythme, travail en équipe, etc.) mais surtout de les aider à reprendre confiance dans leurs compétences et ainsi faciliter leur retour sur le marché du travail.

Dès 2020, nous constatons que les femmes et les hommes que nous accueillions rencontraient des **difficultés et des problématiques d'ordre social** de plus en plus importantes rendant plus complexe encore leur parcours d'insertion professionnelle... et le nombre de ces publics n'a fait que croître depuis cette période.

Comment arriver à se concentrer sur son CV, son prochain entretien d'embauche, le montage de son projet professionnel quand par manque de compréhension des démarches administratives à effectuer, on n'a pas accès aux aides auxquelles on a droit, on se voit refuser un logement, on n'arrive pas à inscrire ses enfants à l'école ou encore on ne peut pas se faire soigner correctement... ?

En 2021, le Conseil d'Administration de la Ferme a donc décidé que notre structure devait **renforcer son accompagnement par la création d'un poste d'Assistant(e) de Service Social** financé sur nos fonds propres. Nous avons été l'un des premiers chantiers d'insertion en Essonne à pérenniser ce poste dans l'intérêt de nos salarié(e)s en insertion : cette mission a été remplie pendant 3 ans par **Maureen**, qui a récemment quitté notre structure pour un poste plus proche de son lieu de vie, et nous la remercions pour le travail d'accompagnement social qu'elle a exercé auprès de nos salarié(e)s.



Le poste est actuellement vacant et nous sommes à la recherche de **notre futur(e) travailleur(se) social(e)** qui souhaiterait s'investir dans cette belle mission.

Plus d'info : [offre emploi CDI](#)

N'hésitez pas à **faire circuler autour de vous** cette offre d'emploi, merci !

La recette de la semaine

Le Pesto de Roquette



Lavez la **botte de roquette** puis l'égoutter.

Si vous souhaitez enlever l'amertume de la roquette, faites blanchir les feuilles quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante salée. Retirez ensuite la roquette, mettez la dans une passoire et faites refroidir dans un bain d'eau froide pour arrêter la cuisson.

Dans un mortier ou un mixeur, broyez **1 gousse d'ail** avec **50 g de pignons de pin ou d'amandes, de noisettes ou de noix** (au choix). Une fois les ingrédients réduits, ajoutez un peu de sel et les feuilles de roquette. Écrasez au pilon avec un léger mouvement de rotation (ou mixez) pour libérer tous ses arômes. Quand la roquette laisse sortir son liquide vert, ajoutez **60 g de parmesan râpé**. Versez **l'huile d'olive** en filet (environ 150 g) en mélangeant pour obtenir une pâte crémeuse.

Le pesto de roquette se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur dans un bocal hermétiquement fermé et recouvert d'une couche d'huile d'olive (l'huile d'olive protège le pesto de l'oxydation).

Le pesto de roquette accompagnera vos plats de pâtes, de riz, viande et poisson ou tout simplement à déguster sur des tranches de pains grillées.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes de terres* (toute consommation), 1 kg de pommes*, 700 g de poireaux, 500 g de radis blancs, 1 botte de pourpier, 140 g de mâche, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre* (toute consommation), 1 kg de pommes*, 1 salade, 1 botte de roquette

**Ces pommes de terre et pommes proviennent de producteurs Bio et en circuit-court.*

Horaires d'ouverture de la boutique :

mercredi et jeudi de 10 h à 18 h vendredi de 10 h à 19 h

samedi de 9h30 à 13h

Retrait des paniers à la Ferme :

vendredi de 12h à 19h

samedi 10h à 12h30



LA FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS

Chemin du Regard, 91460 MARCOUSSIS - Tél. : 01.64.49.52.80

Directeur de la publication : Denis DUCHEMIN - Rédactrice : Laure GIBOU

Courriel : l.gibou@pdm91.fr - site : www.lespotagersdemarcoussis.org

[Facebook](#) - [Insta](#)

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

