



22 janvier 2025 - n° 1092

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

## Récapitulatif du prix de nos paniers en 2024

### Un montant lissé sur l'année

Notre formule d'abonnement prévoit la livraison d'un panier par semaine sur 48 semaines (4 semaines de non distribution par an, vous en êtes informés en amont) et, de votre côté, vous pouvez également annuler, si vous le souhaitez, 5 semaines aux dates de votre choix.

Nous ne nous engageons **pas sur une quantité, ni sur un poids** de livraison car la récolte est fonction de ce qui est arrivé à maturité et il est donc impossible d'estimer à l'avance un poids moyen. En revanche, nous nous engageons à vous livrer chaque semaine, pour les Petits Paniers, **3 à 4 variétés de légumes ou fruits de saison, bio et locaux** et pour les Grands Paniers, ce sont **6 à 8 variétés**.

Le prix de nos paniers est **lissé sur l'année** (certains produits valent plus chers que d'autres : champignons, tomates anciennes, etc. ont un prix au kilo bien supérieur à celui des pommes de terre ou des carottes par exemple).

Tout au long de l'année, nous effectuons un **suivi comparatif** rigoureux du prix des légumes et fruits que nous mettons dans nos paniers par rapport au prix de ces mêmes légumes et fruits vendus à la boutique.

Ce qui nous permet, en fin d'année, de pouvoir vérifier si le prix moyen du panier que nous avons déterminé est en rapport avec la **"valeur marchande" réelle** ou au-dessus ou au-dessous.

Le **Petit Panier**, que l'on vient chercher directement à la Ferme des Potagers de Marcoussis, est facturé **9,50 €** et le **Grand Panier** est à **18,50 €**. Ceux sont ces deux **tarifs de référence** que nous utilisons pour effectuer le comparatif et nous sommes heureux de vous annoncer qu'au final la

valeur marchande de nos Petits Paniers est supérieure de 10 % par rapport au prix que nous vous facturons et de 3 % supérieure à celui facturé pour le Grand Panier. Dans le tableau, ci-dessous, vous pouvez également voir la valeur la plus basse et la valeur maximum de vos paniers en 2024.

	Petit Panier		Grand Panier	
<b>Moyenne 2024</b>	<b>10,61 €</b>	<b>+10%</b>	<b>19,07 €</b>	<b>+3%</b>
<b>prix minimum</b>	<b>7,57 €</b>	<b>-25%</b>	<b>12,70 €</b>	<b>-46%</b>
<b>prix maximum</b>	<b>17,12 €</b>	<b>+45%</b>	<b>30,26 €</b>	<b>+39%</b>

Les adhérent(e)s qui reçoivent leurs paniers en livraison sur un point de dépôts ont un tarif unitaire plus élevé car nous ajoutons 1,50 € par panier livré (le Petit Panier est donc facturé 11 € et le Grand Panier 20 €). Ce coût complémentaire correspond à la main d'oeuvre nécessaire à la préparation et à l'individualisation des paniers, conditionnés dans des sacs kraft compostables, distribués lors de **3 tournées** (mercredi après-midi, jeudi matin et vendredi après-midi) sur un total de **17 points de dépôt** : il faut préparer et individualiser X petits paniers et X grands paniers pour la tournée de mercredi après midi, etc. Cette opération nécessite la mobilisation de deux à trois préparateurs. A cela vient s'ajouter le coût de la livraison (essence) et la mobilisation de nos deux chauffeurs livreurs.



Préparation des paniers : si des légumes nécessitent un simple comptage avant d'être mis, à la pièce, dans les paniers (salades, concombres, etc.)...



D'autres doivent au préalable être pesés avant d'être mis, en vrac, dans les paniers (nous utilisons le moins de sachets possibles).



Nathalie, Yousif et Lala ôtent la terre des radis noirs avant la pesée puis la mise dans les paniers.

Un contrôle de la composition et un recomptage de chaque panier sont effectués avant le départ en livraison. Malgré le soin apporté, il peut arriver que nos préparateurs oublient de mettre un légume dans un panier ou bien qu'un légume abîmé, sur la quantité manipulée, échappe à leur vigilance : n'hésitez pas dans ce cas à nous en faire part afin que le légume abîmé ou manquant soit ajouté dans votre panier de la semaine suivante.

## Mise à l'honneur de notre responsable de la production de la conserverie artisanale de la Ferme

### Remise de la médaille de la ville de Marcoussis



Mada DAO, responsable de la production de nos conserves artisanales, a reçu samedi 11 janvier, aux cours des voeux du maire de Marcoussis, la médaille de la Ville.

Cette distinction lui a été remise par Olivier THOMAS, maire de la commune, qui connaît très bien notre structure et a souvent l'occasion de la faire visiter à des représentants de l'Etat. Il a souhaité valoriser le parcours exemplaire de Mada en terme d'insertion professionnelle mais aussi ses qualités humaines qui



font d'elle une manageure très estimée de ses équipes.

*Photos du service communication de la commune de Marcoussis*

Voici l'intégralité du discours de Mada :

Bonsoir Monsieur THOMAS, Bonsoir à tous,

Arrivée à la Ferme en 2016, j'ai eu des évolutions internes qui m'ont permis de devenir aide-encadrante, puis encadrante et en 2022, responsable de la production de la conserverie.

Aujourd'hui, j'encadre une équipe de 17 salariés en insertion avec qui nous produisons environ 120.000 conserves artisanales biologiques par an avec un pic d'activité durant l'été puisque nous travaillons aussi pour d'autres maraichers : nous luttons contre le gaspillage alimentaire puisqu'il n'y a plus de perte de légumes moches ou en surproduction et l'approvisionnement est en circuit-court.

Ma motivation réside dans l'accompagnement des salariés éloignés de l'emploi qui reprennent confiance en leurs compétences et repartent ensuite vers le monde du travail avec une solide expérience.

L'humain est au centre de notre activité et c'est ce qui fait à la fois notre raison d'être mais aussi notre fierté.

Je vous remercie pour cette distinction, cette médaille de la ville de Marcoussis qui résonne d'autant plus en moi que je suis ivoirienne et que Marcoussis a accueilli en 2003 les accords qui visait à mettre un terme à la guerre civile en Côte d'Ivoire et qui a donc sauvé beaucoup de vies.

Pour nous ivoiriens, Marcoussis est une ville de paix et de solidarité : je suis donc d'autant plus honorée de recevoir cette médaille de la ville et je vous en remercie du fond du cœur.

Bonne soirée à tous et à bientôt à la Ferme des Potagers de Marcoussis.



Bravo Mada ! Toute l'équipe de la Ferme et les membres du conseil d'administration sont très heureux pour toi et très fiers de t'avoir avec nous à la Ferme !

## Disparition de l'un des parrains de la Conserverie

La vie joue parfois de drôles de tours... alors que Mada recevait une distinction en tant que responsable de la Conserverie, nous apprenions le décès de Jean-Luc PETITRENAUD, parrain de la conserverie.

Jean-Luc PETITRENAUD était critique gastronomique, animateur de radio et de télévision.

En décembre 2014, il était venu à la Ferme avec son équipe de tournage pour enregistrer une de ses émissions "Les escapades de Petitrenaud" diffusée sur France 5 qui mettait dans la lumière notre structure d'insertion.

L'émission est en ligne sur notre [site internet](#).

Nous présentons nos condoléances à sa famille et ses



## La recette de la semaine

### Gratin de Carottes et Echalotes au beurre et au thym



Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez et coupez **1 kg de carottes en rondelles** et faites-les cuire à la vapeur pendant 10 minutes.

Épluchez et coupez **300 g d'échalotes** en deux.

Dans une poêle, faites fondre **50 g de beurre** et y faire revenir les échalotes avec **2 branches de thym** effeuillés.

Dans un plat à gratin, disposez les carottes et les échalotes.

Mélangez **20 cl de crème** avec **2 gousses d'ail** écrasées, sel, poivre et **muscade** puis versez sur les légumes.

Saupoudrez de **100 g de fromage râpé** de votre choix.

Enfournez pour 25-30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Servez chaud, accompagné d'une salade de roquette et/ou pourpier.  
(recette FB « Plaisirs culinaires »)

## Composition des paniers

**Grand Panier** : 1 kg de carottes\*, 1 kg de butternut\*, 600 g de poireaux, 400g de radis, 1 botte de roquette, 1 salade, 150 g de mâche

**Petit Panier** : 1 kg de carottes\*, 600 g de poireaux, 1 botte de roquette, 1 botte de pourpier

*\*ces légumes proviennent de producteurs maraichers Bio*

**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](mailto:l.gibou@pdm91.fr) - site : [www.lespotagersdemarcoussis.org](http://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](#)

