



2 juillet 2025 - n° 1113

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Formation vente pour l'équipe de la Ferme

Modules de formation adaptés aux besoins de notre boutique solidaire

Inaugurée en octobre 2014, la boutique de la Ferme des Potagers est un projet de développement du territoire qui regroupe des acteurs de l'**ESS (Economie Sociale et Solidaire)** : l'ESAT la Vie en Herbes, Artisans du Monde mais aussi de nombreux partenaires producteurs locaux.

Sa principale vocation, en plus de vous faire découvrir des produits du terroir, est de **diversifier les emplois que nous proposons à nos salariés en insertion** en les préparant aux métiers de la vente et de la distribution, secteur d'activité qui recrute très régulièrement.



Maxime BREGEON, adhérent de notre association depuis de nombreuses années, formateur spécialisé dans les métiers de la vente, a conçu bénévolement pour nous des modules de formation **adaptés à nos publics en insertion et en cohérence avec les attentes des acteurs de ce secteur d'activité** (enseignes de la grande distribution, libre-service, magasins bio ou divers). Ces quatre modules sont les suivants :
Module 1 "connaissance du BIO et de l'association", Module 2 "mise en rayon et gestion de stock", Module 3 "gestion de l'encaissement", Module 4 : "techniques de vente".

Maxime anime cette formation à raison d'une journée par module, en alternant **cours théoriques et exercices pratiques** dans la boutique : toujours dans la bienveillance, les encouragements et la bonne humeur !
Quatre de nos salariées en CDDI : Baby, Catherine, Stéphanie et Fatoumata, intéressées par les métiers de la vente et motivées par l'activité de la boutique ont suivi cette formation qui s'est terminée fin juin.



Dès 2017, Maxime a accompagné bénévolement notre structure à la fois en animant ce parcours de formation et également en nous apportant son **expertise commerciale** pour développer les bonnes pratiques et le dynamisme de la boutique. Depuis 2020, nous avons pu faire financer cette formation par Uniformation (OPCO OPérateur de Compétences - agréé pour collecter les contributions obligatoires des employeurs des métiers de la cohésion sociale, au titre du financement de la formation professionnelle et de l'alternance). **Merci Maxime pour la qualité de ta formation et ton enthousiasme communicatif !**

Notre rendez-vous de la semaine

Le festival écologique et solidaire est de retour aux Ulis pour une 5ème édition !

Ces vendredis 4 et samedi 5 juillet 2025, le **Festival Les Ulis en Vert** s'installera au **Parc Urbain** pour marquer l'ouverture du Village de l'Été.

Tout au long de ce week-end festif, retrouvez le **Marché des producteurs** qui mettra à l'honneur des produits fermiers, artisanaux et des créations écoresponsables ainsi que de nombreux stands associatifs et partenaires, qui proposeront des **animations** et **ateliers ludiques**, pour petits et grands. La Ferme des Potagers sera présente samedi de 16 h à 19 h. Découvrez le programme [ici](#)



La recette de la semaine

Gâteau invisible à la courgette



Préchauffez le four à 180°C.

Lavez et séchez **600 g de courgettes** (ne les épluchez pas) et passez-les à la mandoline ou coupez-les en très fines rondelles.

Dans un saladier, battez au fouet **4 oeufs** avec une **pincée de fleurs de sel** et d'**herbes de provence** puis ajoutez **150 ml de crème liquide** (laitière ou végétale) et mélangez bien avant d'ajouter **125 g de farine** (pois chiche, maïs ou blé), bien mélanger. Ajoutez un trait d'**huile d'olive**.

Incorporez ensuite cette préparation aux courgettes en mélangeant bien afin que chaque rondelle soit bien imprégnée.

Versez ensuite dans un mouleau à gâteau à bord haut beurré, ajoutez un peu de poivre et un trait d'huile d'olive et mettez au four à 180 °C pendant 45 minutes.

A déguster chaud ou froid accompagné d'une salade de chou pointu par exemple.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 1 chou pointu, 1 chou rave, 1 ou 2 fenouils, 2 concombres, 500 g de tomates, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 2 concombres, 1 chou pointu, 1 salade

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](#)

