28 octobre 2026 - n° 1165

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Au bout du parcours professionnel : la retraite !

Après 5 années passées à nos côtés, **Yannick** a quitté la Ferme au cours de ce mois d'octobre pour une **retraite bien méritée !**

Titulaire d'un CAP Pâtissier, Yannick avait toujours travaillé dans ce domaine et avait même été **pâtissier-gérant** de sa propre boulangerie-pâtisserie, pendant **plus de 20 ans**, à Sainte-Geneviève-des-Bois.

Arrivée à la Ferme en septembre 2021 sur un poste de chauffeur-livreur en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion), Yannick est allé au bout des 2 années de parcours (durée de contrat maximale en insertion) avant de pouvoir bénéficier, à plusieurs reprises, d'une dérogation et de **prolongations de son PASS IAE***.

**Le PASS IAE est délivré par un prescripteur habilité, comme France Travail par exemple, lors de la première embauche dans une structure d'insertion, validant l'entrée du candidat dans un parcours d'Insertion par l'Activité Économique (IAE) et permettant de signer des contrats de travail au sein de ces structures pendant une durée de validité de deux ans.*

Yannick nous régalait de ses bonnes pâtisseries lors de chaque évènement festif à la Ferme 😜





Yannick ayant **plus de 50 ans** lorsqu'il a été embauché à la Ferme, et l'accompagnement jusqu'à la retraite ayant été décidé par la structure, il a pu effectuer 3 ans de plus avec nous soit un parcours total de 5 ans à la Ferme toujours en CDDI.
Dès août 2024, compte-tenu de ses nombreuses qualités professionnelles et de son investissement mis au service de la structure depuis 3 ans, il a été **promu aide-encadrant** sur la partie logistique et livraison. Pendant 2 ans, il a supervisé cette activité et le travail des chauffeurs-livreurs en insertion, en binôme avec Alain son encadrant technique référent.





Ses collègues lui ont réservé une belle surprise en lui organisant une fête de départ digne de ce nom !



Trés touché par toutes ces attentions, il s'est volontiers prêté au jeu et a remercié la structure et les équipes *"de la chance qu'il a eue d'avoir pu vivre cette expérience à la Ferme des Potagers de Marcoussis"* , je cite.

Bonne retraite Yannick !

Ouverture mensuelle de la boutique en ligne

Commandez, c'est livré !

Chaque début de mois, nous proposons à nos adhérent(e)s qui reçoivent leurs paniers sur un point de dépôt autre que Marcoussis, et qui n’ont donc pas accès à la

boutique de la Ferme, de **compléter leur panier hebdomadaire**.
La boutique en ligne est ouverte à partir de ce mercredi 28 octobre et vous avez la possibilité de **commander jusqu'au lundi 2 novembre**.
Livraison de votre commande **mercredi 4 et jeudi 5 novembre** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier mais dans un **sac ou carton nominatif à part**.

🍞 NOUVEAUTE : les produits **SANS GLUTEN et Bio** de BIOREVOLA,
🍇 Sélection de **fruits et légumes bio**, produits en Essonne et en Ile-de-France (Ferme Lafouasse et Coopérative Bio Ile-de-France) et France (Bioalizés), et bien sûr de saison !
☕ Epicerie sucrée et salée : miels, oeufs extra frais, pains, cafés et thés, légumineuses, huiles, vinaigres, chips, etc. Et bien sûr NOS conserves bio artisanales produites à la Ferme des Potagers de Marcoussis **« La Cuisine des Potagers »** : tartinades et houmous courgettes, pesto basilic & noisette, jus et sirops de fruits, soupes & veloutés, ratatouille, jus & sirops de fruits, confitures & compotes, etc.
🍷 Vins bio et solidaires de Vigne de Cocagne, Cidre artisanale brut et doux, Bières artisanales OX et boissons d'Artisans du Monde (Ice Tea, Gingembre pomme, etc.).





Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, rendez-vous sur votre espace Adhérent *(votre identifiant est votre adresse mail et votre mot de passe est votre nom de famille TOUT en majuscule)* du logiciel CocagneBio et cliquez sur **"Passer une commande"** .

Le montant de votre commande sera prélevé en fin de mois en même temps que le prélèvement des paniers.
Pour toute question, contactez Laure au 01 64 49 52 80 ou l.gibou@lespotagersdemarcoussis.fr

La recette de la semaine

Poivrons farcis au Chou kale & ricotta

Préchauffez le four à 200°C
Lavez les feuilles de **3 branches de chou kale** et les essuyer, ôtez la côte centrale.

Coupez les feuilles au couteau très grossièrement puis les mettre dans un hachoir ou un blender.
Epluchez **3 gousses d'ail** et ajoutez-les dans le blender.
Mixez le chou kale avec l'ail puis ajoutez **250 g de ricotta**, le **sel** et **1 pincée de piment d'Espelette** : donnez quelques impulsions pour bien mélanger la farce.
Lavez et essuyez **3 poivrons** puis coupez le haut du poivron (ou vous pouvez les couper en deux si c'est plus facile) : enlevez les graines et les farcir.
Posez les poivrons farcis dans un plat puis enfournez-les pour 25 minutes.
Servez chaud !

Composition des paniers

Grand Panier : 150 g de mâche, 700 g de pommes de terre (toute consommation), 300 g d'aubergines, 1 botte de blette, 3 poivrons, 300 g de tomates cerise, 1 botte de chou kale, 1 compote Pomme Poire de notre conserverie artisanale "La Cuisine des Potagers"
Petit Panier : 1 botte de chou kale, 300 g de tomates cerise, 3 poivrons, 1 compote Pomme Poire de notre conserverie artisanale "La Cuisine des Potagers"

ACCES AU PLANNING BENEVOLAT BOUTIQUE DU SAMEDI MATIN
👉 scannez le QR CODE ou cliquez ici

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

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cofinancé par l'Union européenne

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@lespotagersdemarcoussis.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

Envoyé avec Brevo