

# La Feuille de Choux

Semaine 40 Année 2025

Dans votre panier cette semaine :



| Légumes   | Prix à l'unité | Estim. panier | Prix panier   |
|---|----------------|---------------|---------------|
| Haricots violets  | 9.50€/kg       | 500g          | 4.75€         |
| Pastèque  | 3.00€/kg       | 1kg           | 3.00€         |
| Poivron   | 5.60€/kg       | 500g          | 2.80€         |
| Aubergine   | 5.00€/kg       | 600g          | 3.00€         |
| PDT Allians   | 2.70€/p        | 500g          | 1.35€         |
| Tomates anciennes   | 5.50€/kg       | 500g          | 2.75€         |
| Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II<br>Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France |                |               | <b>17.65€</b> |

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

[www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr](http://www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr)

Identifiant : votre mail

Mot de passe : votre mot de passe

## Journées Nationales Convergence France

Le dispositif **Convergence France** a été créé en 2007 à la suite de la crise du Canal Saint-Martin. L'association **Emmaüs Défi** a été fondée pour expérimenter et promouvoir des dispositifs innovants de **lutte contre la grande exclusion au sein d'un chantier d'insertion**. En 2009, l'expérimentation **Premières Heures** a été lancée pour accueillir des personnes sans-domicile sur le chantier. En 2012, le **programme CVG** (Collectif Vers l'accompagnement Global) a été lancé pour accompagner les salariés vers une situation stable et pérenne. En **2022**, nous nous sommes inscrits dans cette dynamique avec la **création de PHC au Pays fait son Jardin**. En 2025, nous amplifions notre engagement en intégrant le dispositif, afin de mieux répondre aux besoins de nos salariés sur les thématiques du logement, de la santé et l'emploi.



**D'où notre présence lors de ces Journées Nationales du mardi 24 et du mercredi 25 septembre** parmi les encadrant.es techniques, chargé.es d'insertion, responsables de chantiers, équipes mutualisées à la Cité Fertile à Plantin (dpt 93) autour du thème : **Adaptons-nous pour faire du sur-mesure une réponse collective contre la grande exclusion.**

Temps de travail dédié, échanges collectifs, partages de pratiques inspirantes et, bien sûr, une soirée conviviale pour se retrouver.

## Le coin des recettes

### Moussaka de pommes de terre



#### Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 1 kg d'aubergines
- 500 g (ou 7 c. soupe) de chair de tomates (pour la farce)
- 2 tomates (pour couvrir)
- 1 poivron charnu
- 3 oignons
- 5 gousses d'ail
- 1 verre de chapelure
- 1/2 verre d'aneth hachée
- 1/2 verre de persil haché
- 3/4 verre d'eau (ou vin blanc)
- huile d'olive
- sel, poivre

**Préparation :** Nettoyer les légumes. Éplucher les pommes de terre et les trancher de l'épaisseur d'un doigt. Hacher menu les oignons, l'ail et les fines herbes. Cuire les aubergines et le poivron entiers au four. Puis extraire la chair de l'aubergine en fendant la peau pour racler avec une cuillère. Peler le poivron. Mélanger avec l'ail haché. Précuire les pommes de terre à la vapeur. Faire revenir l'oignon dans une poêle huilée pendant quelques minutes, ajouter la chair de tomates. Puis ajouter l'aubergine, le poivron, l'eau (ou vin), l'aneth, saler, poivrer et cuire quelques instants à l'étouffée jusqu'à ce que la sauce épaississe. Hors du feu, ajouter la chapelure en pluie pour qu'elle serre le tout. Préchauffer le four à 200°C. Huiler un plat allant au four et y déposer une couche de pommes de terre, les recouvrir d'une fine couche de sauce et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par les pommes de terre. Couper les 2 tomates en tranches pour en couvrir la moussaka. Saupoudrer de chapelure. Enfourner pour 30 minutes. Servir parsemé de persil.

### Purée aux haricots verts et poivrons



#### Ingrédients :

- 1 kg de haricots verts
- 4 pommes de terre
- 2 poivrons rouges
- 2 petits oignons frais
- 1 c. à soupe d'estragon frais
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

**Préparation :** Nettoyer et préparer les légumes : effiler les haricots, peler les pommes de terre, hacher finement l'oignon puis l'estragon. Cuire les pommes de terre à la vapeur (ou à l'eau) environ 20 min. Réduire en purée. Cuire les haricots verts à la vapeur (ou à l'eau) environ 20 min. Les faire sauter quelques minutes à l'huile avec l'oignon. Réduire en purée. Pendant ce temps, faire griller les poivrons au four sur toutes leurs faces. Laisser refroidir pour les peler et les tailler en lanières.