



Bonne année 2016

En ce début d'année 2016, permettez-moi, en mon nom mais aussi au nom de tous les administrateurs de nos deux associations de vous adresser tous nos vœux de bonheurs, petits et grands, pour vous et pour tous ceux qui comptent autour de vous.

Vous recevez ces vœux car vous avez choisi de soutenir les activités des Potagers de Marcoussis.

Vous avez fait le choix de participer à une **Economie Sociale et Solidaire**, mais aussi de défendre des idées comme celle des circuits courts de distribution ou de la production de légumes bio.

Vous avez également choisi de mettre en avant les valeurs que représentent les Potagers de Marcoussis, valeurs d'**humanité**, de **lien social**.

Vous avez aussi choisi de partager et de soutenir, y compris financièrement et avec fierté les développements des Potagers lorsqu'ils ont démarré la construction de la ferme agro-écologique et installé la Conserverie.

« Choisir c'est savoir renoncer », écrivait André Gide et c'est bien vrai en ce sens que les choix que vous avez faits, les renoncements qu'ils impliquaient parfois sont tout autant et de manière forte des signes d'un **engagement**.

S'engager, c'est créer et se construire sa **liberté**.

N'est-ce pas ce qu'**ensemble** nous faisons depuis de si nombreuses années parfois.

C'est important aujourd'hui dans ce monde de s'engager, de se libérer, de créer, d'avoir des valeurs et de les défendre. C'est bien de cela qu'il s'agit aux Potagers de Marcoussis.

Il y a un an, je vous annonçais la création d'un **Groupe Economique et Solidaire** (GES). Les statuts sont maintenant rédigés, il ne nous manque que le nom pour les déposer. Ce sera chose faite dans les jours qui viennent. Le rôle de ce groupement sera d'ouvrir et d'accueillir d'autres associations solidaires et défendant les valeurs du **développement durable**, de mutualiser avec elles des services, des compétences.

Vous le savez la mission des Potagers et de ce groupement ce sera de créer. Nous y travaillons d'arrachepied depuis plusieurs mois en inventant un outil de production de **champignons** sur notre territoire. Notre cheffe de projet ne ménage pas ses forces pour que ce projet devienne une réalité en 2016 et je prends le pari que nous en reparlerons assez vite. Tous ces derniers temps, les Potagers ont développé des compétences et relevé des défis.

Nous ne sommes pas sur notre bout de terre du Chemin du Regard un monde à part, replié sur lui-même, un monde qui créerai des apatrides, des exclus de quelque sorte qu'ils soient, bien au contraire. Nous avons relevé de nombreux défis et nous continuerons.

Si les dirigeants politiques ont pu signer un accord politique lors de la COP 21, et c'est sûrement bien, nous savons que c'est au niveau des **citoyens** que nous ferons progresser plus encore les nécessités qui se font jour pour éviter des jours bien compliqués.

Nous allons réfléchir sur d'autres modes de cultures, bio, mais moins consommatrices de terres et d'eau. Déjà, nous nous penchons sur la **permaculture** qui pourrait être une des pistes d'amélioration.

Enfin, nous ne sommes pas sur notre Chemin du Regard dans le monde « des bisounours » et comme vous, nous sommes parfois spectateurs malheureux d'une actualité beaucoup trop violente.

Vous avez souhaité porter un autre regard, un autre éclairage, sur votre environnement, sur votre consommation, sur vos **relations avec les autres** et c'est bien, car ce sont bien ces regards, ces lumières, qui seront les meilleurs outils pour vaincre les obscurantismes.

Alors pour nous tous, que nos vœux les plus ambitieux, les plus tendres, les plus utopiques et même les plus fous se réalisent en cette année 2016.

Merci à vous tous et à chacun d'entre vous,

Patrick PRIGENT,
Président des Potagers de Marcoussis
et de la Conserverie Coopérative de Marcoussis

La vie aux Potagers



Comme Patrick PRIGENT vous l'indiquait dans son édito, nous sommes heureux d'accueillir parmi nous, depuis quelques mois déjà, **Claire JACQUOT**, notre **Chargée de projet** qui a suivi un cursus atypique pour venir jusqu'à nous.

Sa formation initiale d'ingénieur en mathématiques appliquées l'a conduit à exercer pendant 3 années dans le domaine de la programmation informatique où elle s'est sentie trop éloignée des contacts humains : « *J'avais besoin d'exercer un métier plus concret, d'échanger et d'être en interaction avec les autres, c'est la raison pour laquelle je me suis orientée vers l'enseignement des mathématiques et j'ai été enseignante en collège pendant 2 ans* ».

Son projet a continué à évoluer. Intéressée par les activités en lien avec le développement durable, elle a alors repris des études et a entamé un master 2 en politique environnementale et développement durable (diplôme qu'elle a d'ailleurs obtenu). C'est dans ce contexte qu'elle a effectué un stage aux Potagers, durant 4 mois, qui a permis de démarrer l'étude de faisabilité de la champignonnière. Elle a ensuite été embauchée au 1er novembre 2015 pour poursuivre et mener à bien ce projet.



Présentation du projet à nos salariés en juin dernier

La recette de la semaine Velouté de Pourpier



Ingrédients pour 4 personnes :

1 botte de pourpier, 1 grosse échalote, 2 pommes de terre moyenne, 1 noix de beurre, 1 litre de bouillon de légumes bio, sel & poivre

Préparation de la recette :

Lavez et essorez le pourpier (il n'est pas nécessaire de l'équeuter car tout va être mixé).

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en dés. Hachez l'échalote.

Dans une casserole, faites fondre l'échalote hachée avec la noix de beurre durant 3 à 4 minutes.

Ajoutez les feuilles de pourpier et faire suer pendant environ 3 minutes en remuant.

Ajoutez ensuite les cubes de pomme de terre et recouvrir avec le bouillon de légumes. Ajoutez le poivre et mélangez.

Couvrez la casserole et laissez mijoter pendant 30 minutes.

Mixez le potage au mixeur-plongeur (il faut qu'il soit bien lisse) puis versez le velouté bien chaud dans des assiettes ou des bols.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 500 g de courge, 300 g de radis noirs, 1 botte de céleri branche, 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier, 125 g de mâche

Petit panier : 300 g de radis noirs, 1 botte de poireaux, 1 botte de céleri branche, 1 botte de pourpier

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

