La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

18 janvier 2016 - **n° 703**

Projet champignonnière : votre avis nous intéresse !

Les Potagers de Marcoussis travaillent depuis déjà presque un an sur le développement d'une champignonnière (voir la Feuille de Chou n° 676 du 1er juin 2015).

Les objectifs de cette démarche sont nombreux et en cohérence avec les valeurs de l'association : créer des **emplois**, proposer un **nouveau métier support** aux salariés en insertion, revaloriser d'anciennes chambres froides non utilisées (situées dans les serres Tiphaine), diversifier les **productions**…

Dans le cadre de l'étude de faisabilité de la champignonnière, et suite au premier comité de pilotage de ce projet le 17 décembre 2015, les Potagers de Marcoussis lancent une **étude de marché** pour évaluer la demande en champignons.

Premier comité de pilotage du 17 décembre 2015 : présentation du projets à nos différents partenaires

Visite des chambres froides à rénover

Les adhérents des Potagers de Marcoussis mais aussi les restaurateurs locaux, les magasins bio et les autres jardins du Réseau Cocagne seront sollicités pour participer à ce sondage.

Votre **participation est essentielle** car il nous importe de connaître votre avis. Pour remplir le questionnaire en ligne, merci de cliquer sur le lien ci-dessous :

https://docs.google.com/forms/d/120ex5Ij3Objr0vDXvbzXg_R0HJcm_WYBY4PveMMuK6g/viewform

Nous attendons vos réponses pour le mercredi 27 janvier 2016. Pour toute information complémentaire, contactez Claire JACQUOT au 01 64 49 52 80 ou par mail c.jacquot@pdm91.fr

Par avance, merci de votre participation !

Association Les Potagers de Marcoussis - Chemin du Regard 91460 MARCOUSSIS - Directeur de la Publication : Patrick Prigent - Rédactrice : Laure Gibou
Tél. : 01.64.49.52.80 - Courriel : l.gibou@pdm91.fr / Site web : www.lespotagersdemarcoussis.org

La vie aux Potagers

Il n'est pas toujours facile de savoir dans quelle poubelle doit être jeté un **déchet** : c'est la raison pour laquelle nous avons demandé à des salariés, sensibilisés à ce sujet, de réaliser des **panneaux explicatifs** avec des exemples concrets. Positionnés au-dessus des containers *(photo ci-dessous)*, ils permettront à chacun de **faire le tri** efficacement une fois le déjeuner terminé.

Nathan, un de nos salariés polyvalents, s'est vu confié la mission d'expliquer à ses collègues à quoi servent le tri et le recyclage des déchets. L'auditoire a été attentif et très intéressé par la présentation de son travail sur ce sujet.

La recette de la semaine

Chou de Pontoise aux Pommes

<u>Ingrédients pour 4 personnes</u> :

1 chou de Pontoise, 4 pommes, 1 oignon, 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence, sel & poivre

<u>Préparation de la recette</u> :

Rincez le chou, coupez-le en huit et faites-le blanchir 10 mn dans une eau bouillante salée.

Dans un faitout, faites revenir l'oignon dans l'huile de tournesol puis ajoutez le chou soigneusement égoutté et faites cuire à feu vif durant 10 mn en mélangeant régulièrement.

Epluchez les pommes et coupez-les en morceaux avant de les ajouter dans le faitout.

Poursuivez la cuisson pendant 5 mn en remuant régulièrement.

Ajoutez les herbes de Provence, salez, poivrez.

Placez un couvercle sur le faitout et terminez la cuisson à feu doux durant 5mn.

Servez ce chou aux pommes bien chaud avec, par exemple, des boudins blancs que vous aurez fait cuire à feu doux durant 30 mn en les retournant régulièrement.

<u>Dans votre panier cette semaine</u>

Grand panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 300 g d'oignons, 300 g de radis noirs, 1 botte de poireaux, 1 chicorée rouge, 125 g de mâche

Petit panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 1 chou de pontoise, 1 botte de pourpier, 1 chicorée rouge

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

**ces pommes de terre proviennent de l'exploitation d'un maraicher partenaire du GAB*