

Analyse des réponses des Adhérent(e)s au questionnaire Champignonnière

Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour l'intérêt que vous portez à ce projet et qui s'est traduit par un très bon taux de participation de **50,6 %** ! Voici les chiffres importants que cette étude nous a révélés :

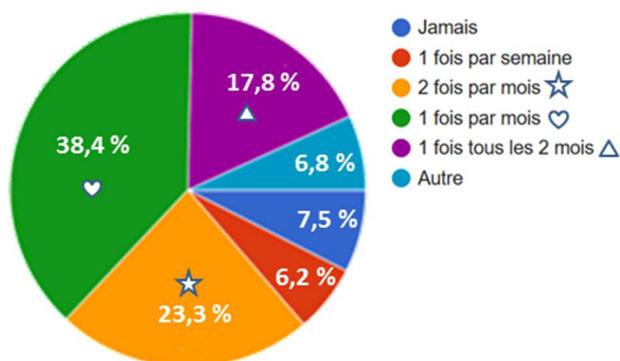
95 % d'entre vous souhaiteraient retrouver des champignons frais dans l'offre des Potagers.

90 % achèteraient au moins une conserve à base de champignons tous les 6 mois.

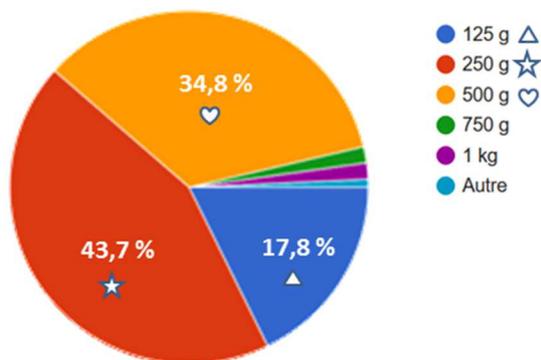
48 % se disent intéressés par les champignons séchés.

Champignons frais :

A quelle fréquence achèteriez-vous des pleurotes frais ?



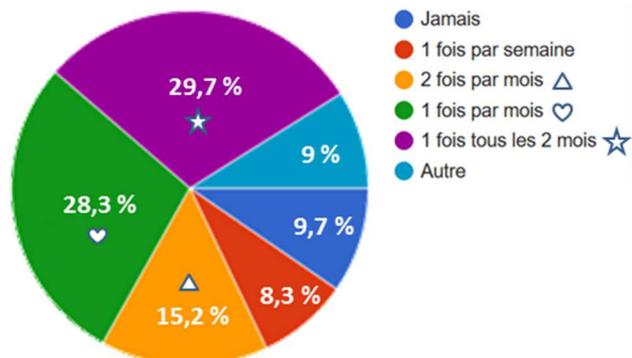
Quelle quantité de pleurotes frais achèteriez-vous ?



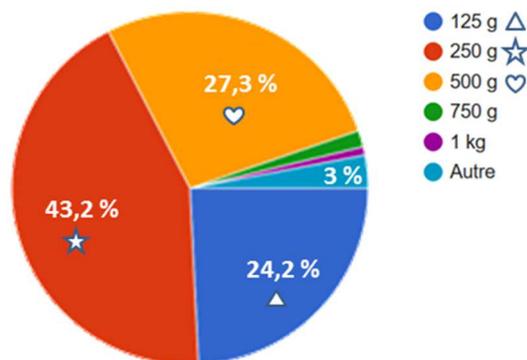
Ces données nous permettent d'estimer la consommation moyenne de **pleurotes** par famille adhérente à **3,1 kg** par an.



A quelle fréquence achèteriez-vous des shiitakés frais ?



Quelle quantité de shiitakés frais achèteriez-vous ?



Le **shiitaké**, un peu moins connu que le pleurote, serait quant à lui consommé à hauteur de **2,9 kg** par an par famille adhérente.



Champignons en conserves :

Les recettes de conserves les plus plébiscitées sont les **champignons au naturel**, la **poêlée forestière** puis la **soupe de champignons**.

Champignons séchés :

La demande en champignons séchés est moins développée et correspond en moyenne à **157 g** par an par famille adhérente soit l'équivalent de **1,57 kg** de champignons réhydratés.

Nombre d'entre vous sont intéressés par des **ateliers découverte** autour du champignon : **47 %** par des ateliers cuisine et **40 %** par des ateliers dégustation. Nous espérons pouvoir vous les proposer prochainement !

Actualités

Nous avons le plaisir de vous annoncer la mise en ligne effective de notre **nouveau site internet** !



Le Web évolue vite. Il était indispensable d'adapter la **structure** et le **design** de notre site au goût des utilisateurs, d'intégrer des critères permettant un **meilleur classement** des moteurs de recherche, de **nouvelles fonctionnalités** (par exemple : des cartes interactives pour venir à la Ferme très facilement ou encore trouver nos points de dépôt paniers et les points de vente partenaire de nos conserves), de créer une **version smartphones** et **tablettes**, etc.

Accessible depuis la même adresse web : www.lespotagersdemarcoussis.org, découvrez la version en ligne et faites circuler le lien !

La recette de la semaine

Chicorées sauvages

Ces belles chicorées n'ont de sauvage que le nom car elles ont bel et bien poussé dans nos parcelles, en culture biologique, grâce aux bons soins de nos jardiniers.

Voici une recette pour réaliser un **Gratin de Chicorée** :

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre, nos 2 ou 3 chicorées, 2 oeufs, 4 dl de crème fraîche, 1dl de lait, 200 g de fromage râpé, noix de muscade, 1 oignon, 1 gousse d'ail, sel & poivre.

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 180° C.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en fines tranches.

Mélangez ensemble les oeufs, la crème, le lait et le fromage, sel & poivre

Lavez sans effeuiller puis coupez la chicorée finement, coupez oignon et ail et ajoutez-les aux morceaux de chicorée.

Dans un plat allant au four, déposez un lit de pommes de terre, par-dessus un lit de chicorée, puis un lit de pommes de terre et ainsi de suite. Terminez par les pommes de terre.

Ajoutez le mélange crème, oeufs, lait, fromage sur le dessus et appuyez bien.

Ne remplissez pas trop le plat car la chicorée donne du jus.

Enfournez et laissez cuire pendant 40 minutes environ.



Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 300 g de radis noirs, 300 g d'oignons*, 1 botte de chou Kale, 1 botte de pourpier, 3 petites chicorées sauvages

Petit panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 1 botte de poireaux, 1 chou chinois, 2 petites chicorées sauvages

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

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

