

Financement Participatif :

Les Potagers de Marcoussis réalisent une opération de crowdfunding

© Thierry Lavigne

Sans doute avez-vous déjà entendu parler du financement participatif ? Egalement appelé crowdfunding (traduisez : « financement par la foule »), il permet à des particuliers, des associations ou des entreprises de créer ou de développer leur projet en faisant appel au soutien financier solidaire du public au travers d'une plateforme web dédiée.

Les Potagers de Marcoussis se lancent dans cette aventure et Patrick PRIGENT, Président des Potagers, vous en dit plus :

« Hier, **il y a 16 ans déjà**, commençait la très belle histoire des Potagers de Marcoussis.

Plus qu'une histoire en elle-même, les Potagers de Marcoussis ont participé à l'écriture de **très nombreuses histoires**. Ces histoires sont d'abord et avant tout celles de ces femmes et de ces hommes qui ont eu à un moment de leur vie besoin de nous. Les Potagers ont très souvent su répondre au mieux pour chacune et chacun d'entre eux.

Pour autant, comme si cela ne pouvait suffire, les Potagers ont fait le choix **d'élargir leur projet** en prenant en compte plus encore le développement durable, les circuits-courts, les acteurs du territoire. Ils ont diversifié leurs formes d'accueil en créant la Conserverie Coopérative de Marcoussis. D'une quinzaine de personnes au tout début, nos associations gèrent, à ce jour, quarante-huit postes sur le site de La Ferme des Potagers, Chemin du Regard.

Aujourd'hui, les Potagers et la Conserverie vous proposent de participer à leurs **développements futurs**.

Aujourd'hui, ils ont besoin de vous pour soutenir leur projet de : **« Création d'espaces de développements »**.

Aujourd'hui, je vous demande personnellement, mais, bien plus encore, nous vous demandons collectivement de nous aider à poursuivre l'écriture de ces histoires. Comment ? Tout simplement en participant à notre opération de Crowdfunding qui contribuera au financement de la **construction d'un**

hangar de stockage, de lavage des légumes (*photo ci-dessus : structure métallique existante du futur hangar*) mais aussi et surtout à la **création de nouveaux postes** en insertion et d'encadrement.

Aujourd'hui, rejoignez le premier cercle, celui du petit groupe des soutiens indéfectibles de cette belle histoire et écrivez avec nous une ligne de plus, un nouveau paragraphe, une nouvelle page et pourquoi pas une nouvelle histoire, mieux, **écrivons ensemble !** C'est bien, de toute évidence, cet esprit solidaire qui nous anime et nous fait progresser depuis le premier jour.

Demain, nous pourrions être fiers, ensemble, de ce nouveau pas franchi, de ce **nouveau tome** ouvert d'un livre qui contiendra un jour lui aussi tant d'histoires, d'histoires humaines car c'est toujours et avant toute autre chose de cela qu'il s'agit.

Je vous invite à transformer votre envie de contribuer à cette «Création d'espaces de développements» en **cliquant sur le lien** ci-dessous, qui vous permettra de mieux être informés et de choisir comment vous impliquer efficacement dans l'écriture de ces histoires si exceptionnelles :

<https://www.helloasso.com/associations/potagers-de-marcoussis/collectes/creation-d-un-espace-de-developpement>

Avec vous, et grâce à vous, nous verrons bien mieux l'avenir sur notre Chemin du Regard.

Un très grand **Merci** à chacune et à chacun d'entre vous,

N'hésitez surtout pas à partager, à transférer cet appel avec vos proches, avec les personnes qui comme vous sont sensibles aux valeurs et aux actions que nous défendons au quotidien ».

Patrick PRIGENT,
pour les équipes des PDM et de la CCM

Retour en images sur la Fête de la Fraise



Un grand **merci à nos bénévoles** qui se sont relayés sur le stand des Potagers et de la Conserverie tout au long de ce week-end !



Notre partenaire, l'ESAT La Vie en Herbes (*photo de leur stand ci-dessus*), organise une Journée Portes Ouvertes ce **samedi 18 juin de 13 h30 à 17 h** et vous invite à venir visiter leurs nouveaux locaux, découvrir leurs activités, etc. Ils sont situés Chemin des Bieds à Marcoussis : venez nombreux !



La recette de la semaine

Fusilli aux Pleurotes et au Fenouil



Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de fusilli, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail coupées en fines lamelles, 1 petit poivron rouge coupé en fines lamelles (facultatif), 100 g de pleurotes coupées grossièrement, 1 fenouil coupé en fines lamelles, 1/4 de verre de vin blanc, 1 cuillère à soupe de thym frais (ou sec), Sel & poivre, Parmesan

Préparation de la recette :

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile avec l'ail.

Quand l'huile est très chaude, ajoutez le poivron et mélangez 2 minutes (*si vous n'avez pas de poivron, tant pis, ce sera bon quand même ;-)*

Augmentez le feu au maximum, ajoutez les champignons et laissez cuire 2 minutes.

Versez le vin blanc, ajoutez le fenouil et le thym et laissez cuire encore 2 minutes. Salez et poivrez.

Mettez les fusilli dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

Faites-les cuire suivant les indications mentionnées sur l'emballage. Égouttez-les ensuite dans une grande passoire.

Versez les pâtes dans la poêle avec la sauce et mélangez pendant une minute.

Lorsque les pâtes sont dans les assiettes, râpez du parmesan sur le dessus et servez aussitôt.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 500 g de courgettes, 1 botte de carottes, 1 botte de betteraves, 2 fenouils, 1 salade, 150 g de nos pleurotes BIO (nouvel essai de notre champignonnière sur substrat bio)

Petit panier : 1 botte de carottes, 1 fenouil, 1 salade, 150 g de nos pleurotes BIO (nouvel essai de notre champignonnière sur substrat bio)

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

