

Des nouvelles de nos cultures

En raison des intempéries, vous êtes nombreux à avoir une pensée pour nous et nous vous en remercions. Les pluies intenses que nous avons subies tout au long de ce mois de juin, et subissons encore, rendent impraticables le travail dans les parcelles (*photos ci-dessous*) : impossible de préparer les sols et encore moins de planter ou de semer.



Limaces et autres chenilles prolifèrent et, en agriculture biologique, nous ne pouvons rien y faire (les bacs de bière peuvent être utilisés dans des petits potagers mais pas sur de grandes surfaces, d'autant qu'il pleut toute la journée et que les bacs de bière se transformeraient vite en bacs d'eau).



En revanche, nous luttons efficacement contre les puce-

rons en utilisant du purin d'ortie, du purin de rhubarbe et du savon noir. Des pieds de tomate ont montré des signes de maladie (mildiou) mais nos équipes veillent et les pieds ont été arrachés pour limiter la contamination.

Les températures basses, liées au manque de soleil, ne favorisent pas non plus le développement de nos plants dans les serres.

Nos jardiniers, et leurs encadrants, mettent tout leur cœur, toute leur énergie et tout leur savoir-faire pour maintenir la production des légumes qui reste faible malgré leurs efforts. Cette semaine, afin de compléter vos paniers, nous ajouterons une botte de radis provenant d'un autre maraicher AB et, dans les Petits Paniers, un bocal de soupe de légumes des Potagers réalisés cet hiver par la Conserverie.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre soutien solidaire.

La Vie aux Potagers

Ce mercredi 15 juin, nous avons accueillis à la Ferme des Potagers, 67 personnes qui ont participé à l'information collective, première étape du recrutement. 8 postes en insertion sont à pourvoir, 33 personnes ont souhaité donner suite et participeront à une 1/2 journée de découverte dans nos deux structures. Il y aura ensuite des entretiens individuels et les recrutements devront être faits pour le 1er août.

Retour en images



La Conserverie Coopérative de Marcoussis a obtenu la certification BIO. A cette occasion, nous avons organisé une visite de nos locaux à l'attention des professionnels (magasins bio,



restaurateurs, etc) mais aussi dégustation de nos produits et présentation de notre **projet champignonnière BIO.**



Notre rendez-vous de la semaine

Tous les lundis, de 11 h à 12 h, nos salariés, nos adhérents et des marcoussisiens se retrouvent à la Ferme des Potagers pour partager une **aventure collective musicale** autour du Chant et des Percussions. Cet atelier est animé par **Anne Garcenot** et **Alain Brammer**, tous deux professeurs de l'École des Arts de Marcoussis.

Ce dimanche 26 juin, à partir de 11 h, sur la place du marché de Marcoussis, venez assister à leur représentation ! Il y aura également des classes de cuivres, de la Fabrique Musicale et des chants collectifs... venez partager avec nous ce moment festif !



La recette de la semaine

Fenouils confits au four

Ingrédients (pour 4 personnes) :

2 fenouils, 3 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 cuil. à soupe de sucre roux, 3 tours de moulin à poivre



Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

Otez les tiges des bulbes de fenouil (*conservez ces fanes car ils se consomment : voir recette ci-dessous*) et coupez les bulbes en 8 morceaux. Rangez les quartiers dans un plat allant au four puis saupoudrez le sucre roux.

Versez ensuite l'huile d'olive sur le fenouil.

Mettez au four pendant 45 minutes (au bout de 30 minutes, arrosez le fenouil avec l'huile de cuisson) jusqu'à ce que les quartiers de fenouil soient tendres et caramélisés. Servez bien chaud en accompagnement d'un poisson ou d'une volaille.

Salade de fanes de Fenouil

Ingrédients pour 4 personnes :

les fanes de vos fenouils, 1 boîte de thon blanc au naturel, 1 tige d'aillet (ou une gousse d'ail), 1 échalote, huile de colza, vinaigre de cidre, sel & poivre

Préparation de la recette : Ne conservez que les petites tiges avec les feuilles (les « grosses » sont trop dures pour être mangées crues).

Hâchez-les finement de préférence au mixeur à couteau. Emiettez le thon.

Dans un saladier, mélangez trois cuillères à soupe d'huile de colza avec 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre, puis ajoutez sel et poivre.

Ciselez l'aillet (ou une gousse d'ail) et l'échalote. Ajoutez tous les ingrédients hâchés dans le saladier, mélangez bien puis laissez mariner 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 500 g de courgettes, 1 botte de betteraves, 1 concombre, 2 fenouils, 1 botte de radis, 1 méli-mélo de salade

Petit panier : 1 soupe de la CCM, 1 fenouil, 1 botte de radis, 1 méli-mélo de salade

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

