

## Financement Participatif : où en sommes-nous ?

Dans la Feuille de Chou n° 723, nous vous informions du lancement de notre campagne de financement participatif avec pour objectif la **poursuite de notre dynamique de développement** grâce à la construction d'un **hangar multifonction** !

Ce bâtiment de stockage figurait dans le **projet d'origine** de construction de la Ferme (plan de coupe ci-dessous).

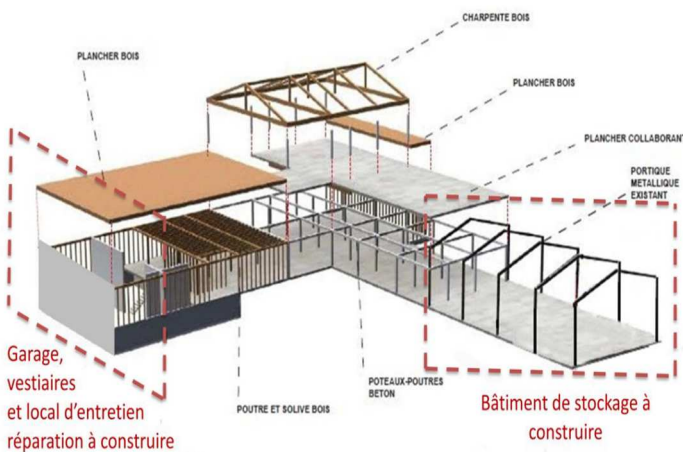


Schéma des espaces de développement à construire

Sa réalisation nous permettra d'effectuer **diverses activités** : **stockage** de nos légumes, de nos conserves et des produits de nos partenaires en vente dans notre espace boutique mais aussi **lavage** de nos légumes (à ce jour, « l'espace lavage », réalisé par nos salariés, est situé en extérieur) et bientôt **ensachage**, préparation des **commandes**, etc...

Par conséquent, ce hangar multifonction permettra :

- à nos personnels en insertion de s'engager dans une **démarche de formation** aux métiers de la gestion de stocks, de la préparation de commande et de la livraison (des secteurs fortement pourvoyeurs d'emploi) ;
- à nos clients et adhérents de disposer d'une **offre bio** de légumes, fruits, conserves, champignons, pains, produits locaux et solidaires, etc... encore plus diversifiée et complète ;

- aux Potagers de **stocker** plus de légumes et de disposer d'un espace de lavage plus fonctionnel ;
- à la Conserverie de **monter en charge** par une capacité de stockage accrue et la préparation de colis ;
- à la Champignonnière de stocker les **champignons** frais, en conserve ou séchés.

Les dons récoltés serviront à construire ce bâtiment à partir d'une structure métallique existante. Les portes du bâtiment permettront une **circulation aisée** et optimisée entre les différents bâtiments : conserverie, boutique, zone de chargement/déchargement... Le hangar présentera des **rayonnages** sur plusieurs niveaux afin de maximiser la surface de stockage.

Le cout global de ce local est évalué à 80.000 € et nous avons fait appel à votre **générosité** pour un financement participatif de 20.000 € correspondant à la réalisation du toit, des murs et d'une partie du gros oeuvre intérieur du bâtiment. Les capacités d'**autofinancement** de notre structure nous permettent de réaliser la dalle de fondation et de "plancher".

D'autres **partenaires** institutionnels et privés (MACIF, JM Bruneau, TPE, etc) se sont déjà portés volontaires et/ou sont en cours d'étude du dossier pour le reste du financement.

A ce jour, les dons s'élèvent à plus de 3.900 €, il nous reste **un peu plus de 16.000 € à collecter** ! **Merci de votre aide** et surtout **n'hésitez pas à partager ce lien** :

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



Perspective du projet de construction de la Ferme finalisé

Si vous ne souhaitez pas contribuer via internet, vous pouvez nous envoyer vos dons par **chèque** à l'ordre des Potagers de Marcoussis, merci !

## Du nouveau à la boutique

Depuis quelques semaines, nous vous proposons une sélection de **pains bio** confectionnés par **Emmanuel VANDAME** et **Cristiana MODICA** (plus d'info dans la FdC 721). Vous pourrez dorénavant réaliser vos pâtisseries, pains et sauces grâce à leur **farine complète bio T110** vendue à 1,80 € le kilo. Cette farine est dite « **fraîche** » car le blé est moulu chaque semaine.



Pour vos salades, nous vous proposons un **large choix d'huiles bio** en provenance de la région angevine : **tournesol, colza, cameline et chanvre** mais aussi de **l'huile d'olive bio** en provenance de Palestine (Artisans du Monde).



## La recette de la semaine

### Tagine de courgettes, fèves et amandes



#### Ingrédients (pour 4 personnes) :

500 g de courgettes, 500 g de fèves (non écossées), 3 gousses d'ail non pelées, 1 cuil. à café rase d'un mélange d'épices de votre choix (curry, gingembre, cumin, piment,...), 1 poignée d'amandes battons ou d'amandes concassées, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel & poivre

#### Préparation de la recette :

Lavez les courgettes puis retirez les extrémités. Coupez-les en gros tronçons puis chaque tronçon en quatre.

Ecossez les fèves, plongez-les une minute dans de l'eau bouillante, égouttez puis épluchez-les.

Mettez les courgettes, les fèves, les amandes et l'ail dans le tagine.

Ajoutez les épices, le sel, l'huile d'olive et mélangez.

Couvrez puis mettez dans votre four froid.

Chauffez votre four à 165°C et faites cuire pendant 1 h 45 minutes.

Vous pouvez également éteindre votre four au bout d'une heure et laissez le tagine pendant 2 heures dans le four.

*Si vous n'avez pas de plat à tagine, vous pouvez utiliser une cocotte en fonte.*

#### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 500 g de carottes, 500 g de courgettes, 500 g de fèves, 2 fenouils, 1 botte de radis\*, 1 méli-mélo de salade, 1 bouquet de persil

**Petit panier :** 500 g de courgettes, 500 g de fèves, 1 fenouil, 1 méli-mélo de salade, 1 bouquet persil

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

\*ces radis proviennent d'un maraîcher partenaire adhérent du GAB (Groupement des Agriculteurs Biologiques)

