

Assemblée Générale

L'Assemblée Générale des Potagers de Marcoussis aura lieu le **samedi 22 avril à 9 h30** : venez nombreux !



Assemblée Générale du 16 avril 2016

Comme chaque année, l'assemblée générale est l'occasion de partager avec nos adhérents des informations sur les projets de l'année écoulée, de vous présenter les résultats, le bilan de l'accompagnement socioprofessionnel, etc. Nous profitons également de l'assemblée générale pour **renouveler le corps des administrateurs**. Nos statuts sont consultables sur notre site internet. **Si vous souhaitez vous impliquer dans la gestion de notre association et rejoindre notre Conseil d'administration, vous pouvez communiquer votre candidature, avant le 17 avril**, par mail, à Patrick PRIGENT, président des Potagers de Marcoussis : les.potagers.de.marcoussis@wanadoo.fr et/ou lui poser toutes vos questions.

Important !

Comme indiqué, cette semaine a lieu la livraison de nos derniers paniers. En fonction de vos points de dépôts, vous recevrez votre **dernier panier** : **ce mercredi 15 mars ou ce jeudi 16 mars** et, pour Marcoussis, **ce vendredi 17 mars ou ce samedi 18 mars**. **A noter** : les adhérents qui ont commandé des conserves seront livrés cette semaine en même temps que leur panier.

La **reprise de la distribution** des paniers aura lieu la **semaine 16** : **mercredi 19 avril, jeudi 20 avril** (pour les points de dépôt) et pour Marcoussis, **vendredi 21 avril et le samedi 22 avril**.

La boutique reste ouverte pendant cette période.

La vie aux Potagers

Retour en images sur le 2ème Atelier d'Entraide Culinaire animé par les bénévoles de la Maison Pour Tous de Marcoussis du jeudi 9 mars 2017 à l'attention de nos salariés.



« Pour cette nouvelle aventure culinaire, les jardiniers étaient tous motivés et pressés de commencer à cuisiner. Tchou nous a fait découvrir son Méli-mélo de légumes-omelette, réalisé avec les fanes de

radis et la récupération des feuilles et tronçons du chou-fleur ! Quelle joie également de découvrir la saveur des shiitakés simplement poêlés avec un



peu d'ail dégermé. Les jardiniers sont restés déjeuner avec nous et nous étions 25 autour de la table à partager ce repas convivial. » nous indique Françoise, bénévole. Au menu :

lentilles, champignons, poireaux, céleri, carottes, radis, betteraves, chou-fleur, pommes, poires...



Prochain Atelier d'Entraide Culinaire le **jeudi 08 juin 2017** !

Zoom sur le GAEC des Prairies Angevines



Aurélien COLAS, notre producteur de viandes bio, installé en Anjou, nous donne des nouvelles de son exploitation : « *Quelques rayons de soleil réveillent la nature mais la pluie est insuffisante pour faire pousser*

l'herbe ! Les bovins sont pourtant repartis au pâturage et les vêlages démarrent tranquillement. »

Le GAEC des prairies angevines vous annonce sa prochaine livraison le :

vendredi 31 mars de 15 h à 17 h30

Ceux qui ne pourraient être présents sur ces horaires peuvent tout de même commander car nous garderons leur colis de viande dans notre chambre froide. Pour mémoire, nous fermons à 19 h le vendredi et sommes ouverts de 10 h à 12 h30 le samedi. Dans ce cas, merci de le préciser à Aurélien en passant commande, vous pourrez ensuite lui envoyer, après avoir retiré votre colis, directement votre règlement.

Le détail des colis est joint à cette Feuille de Chou, merci de lui adresser votre commande pour **le mercredi 22 mars septembre dernier délai** (en précisant lieu de livraison : Marcoussis et en indiquant un numéro de téléphone pour vous joindre en cas d'imprévu) à cette adresse mail : gaec.prairies-angevines@hotmail.fr ou par téléphone au 06 81 94 83 23 ou 02 41 61 68 06

La recette de la semaine

Galette de poireaux et salade de pourpier



Ingrédients : blancs de poireaux, 3 oignons, 70g de farine, 100g de fromage blanc à 0% (ou crème fraîche), 3 oeufs, 30g d'emmental râpé, 2 cuillères à café de beurre, 1/2 sachet de levure chimique, sel & poivre

Préparation : Préchauffez le four Th 7

Pelez et émincez les oignons, les mettre dans une sauteuse et les faire suer dans le beurre.

Lavez les blancs de poireaux, égouttez-les et émincez-les finement. Ajoutez-les dans la sauteuse et laissez cuire quelques minutes en remuant régulièrement après avoir salé et poivré.

Lorsque les légumes sont translucides et brillants, mettez hors du feu.

Dans une terrine, battez les oeufs, ajouter le fromage blanc, puis la farine tamisée et la levure. Travaillez la pâte à la fourchette pour obtenir une préparation homogène. Salez si besoin.

Intégrez les légumes à la préparation et ajoutez l'emmental.

Mélangez le tout, versez dans un plat à tarte (environ 24 cm de diamètre) légèrement beurré et mettez au four 30 min à 180°C.

Servez cette galette chaude ou froide accompagnée d'une salade de pourpier (recette dans la Feuille de chou de la semaine dernière).

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 soupe de Chou réalisée par la Conserverie, 1 botte de poireaux, 1 botte de chou Kale, 1 botte de blettes, 1 botte de pourpier, 1 ou 2 petites chicorées

Petit panier : 1 chou frisé, 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier

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

Boutique ouverte : mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18h - vendredi 15 h-19h - samedi 10 h-12h30

