



La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

21 mars 2017 - n° 756

Assemblée Générale

Notre Assemblée Générale aura lieu
le samedi 22 avril à 9 h30.

Comme chaque année, l'assemblée générale est l'occasion de partager avec vous des informations sur les projets de l'année écoulée, de vous présenter les **résultats des Potagers de Marcoussis**, le bilan de l'accompagnement socioprofessionnel, etc.

En complément, nous vous donnerons des informations sur la **situation de la Conserverie Coopérative de Marcoussis** et également sur **ESS'PrI, notre Groupement économique et social***, son rôle dans les choix stratégiques à l'horizon des trois prochaines années.

**Ce groupement permet de mutualiser les moyens entre les Potagers de Marcoussis et la Conserverie Coopérative de Marcoussis (voire ultérieurement d'autres structures qui souhaiteraient intégrer le GES).*

L'Assemblée Générale sera suivie à 11 h30 de **l'inauguration de notre hangar multifonction** avec remise des lots aux donateurs qui ont contribué au financement participatif, **bloquez la date dans votre agenda !**

Appel à candidature

Cette année, lors de notre Assemblée Générale, nous renouvellerons le corps des **administrateurs** et deux postes seront à pourvoir.

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**, nous vous remercions d'adresser votre candidature, **avant le 17 avril**, à Patrick PRIGENT, président des Potagers, et/ou lui poser toutes vos questions, à l'adresse mail suivante : les.potagers.de.marcoussis@wanadoo.fr

Actualités



La 28ème édition des Semaines d'Information sur la Santé Mentale (SISM) auront lieu du 13 au 26 mars 2017 sur le thème « **Santé mentale & Travail** » .

Une thématique qui questionne de plus en plus !

Avec l'augmentation des exigences de flexibilité, de mobilité et de responsabilité, le travail se retrouve parfois à l'origine de détériorations de la santé psychique des individus. D'autre part, **l'accès et le maintien dans l'emploi lorsqu'on est en situation de handicap psychique soulève des questionnements complexes**. Et pourtant le travail peut avoir des **effets bénéfiques sur la santé mentale**, en renforçant le sentiment d'inclusion sociale, de statut, d'identité et d'estime de soi. De nombreuses recherches mettent en avant le travail comme un élément de protection du bien-être psychologique.

Les Semaines d'Information sur la Santé Mentale (SISM) sont une manifestation annuelle coordonnée par un collectif de 25 partenaires réunis dans un comité de coordination dont l'Union nationale de familles et amis de personnes malades et/ou handicapées psychiques (UNAFAM). L'ESAT La Vie en Herbes et Les Potagers de Marcoussis s'associent à l'UNAFAM et vous donnent rendez-vous le **jeudi 23 mars à 13 h45 dans les locaux de l'ESAT, situé Chemin des Bieds à Marcoussis**, pour une table-ronde et débats suivis d'une ballade-rencontre dans les champs, serres et parcours culturel sur les traces du peintre Corot qui vous mènera jusqu'à la Ferme des Potagers de Marcoussis vers 16 h15 où aura lieu une dégustation de produits bio. Puis retour aux véhicules à l'ESAT par un chemin piétonnier. Sans inscription.

Plus d'info au 01 64 46 92 21

A la boutique cette semaine

Comme vous le savez, pas de panier pendant 4 semaines (reprise des livraisons en semaine 16)

mais notre boutique reste ouverte, venez-nous voir et faire vos achats !

Cette semaine : pommes à 2,95 € le kg, poires à 3,95 € le kg, kiwis à 3,20 € le kg, pamplemousses à 3,00 € le kg, épinards, salades à 1,55 € pièce, carottes, radis roses à 1,80 € la botte, pommes de terre, etc... et une **promotion** sur des **poireaux à 2,10 € le kilo !** (voir recette ci-dessous)

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

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



RAPPEL



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

Pour mémoire, nous fermons à 19 h le vendredi et sommes ouverts de 10 h à 12 h30 le samedi.

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 jusqu'au samedi 1er avril à 12h : 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 **ce mercredi 22 mars 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

Gratin de poireaux et pommes de terre au reblochon



Ingrédients : 1 kg de pommes de terre, 4 poireaux, 10 g de beurre doux, 10 cl de crème liquide entière, 1/2 reblochon fermier, une pincée de gros sel, sel & poivre

Préparation : Préchauffez le four à 180 °C .

Épluchez et lavez les poireaux, coupez la partie verte puis fendez les blancs en 4 dans le sens de la longueur, rincez-les sous un filet d'eau froide et bien les sécher avant de les émincer.

Dans une poêle, faites fondre le beurre puis disposez les poireaux et salez. Remuez pour bien les enduire de beurre, puis couvrir et cuire à l'étouffée (à feu doux sans coloration) pendant 30 min. Les poireaux vont suer et cuire dans leur eau de végétation (Ils sont cuits lorsque la pointe d'un couteau pénètre facilement dans les légumes).

Lavez et épluchez les pommes de terre, puis les couper en fines lamelles. Disposez-les dans une grande casserole, les couvrir d'eau froide et ajouter le gros sel. Faites-les cuire 5 min à partir de l'ébullition puis les égoutter.

Dans un plat à gratin, alternez des couches de pommes de terre et de poireaux. Salez et poivrez entre chaque couche. Pour finir, tailler des tranches de reblochon puis en recouvrir le gratin. Versez la crème dans le plat, puis enfournez à 180 °C pendant 20 min.