La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

30 mai 2017 - **n° 765**

Actualités

Cette semaine, ouverture d'un nouveau point de dépôt de nos paniers de légumes bio, locaux et solidaires **aux serres** de l'ESAT Vivre à Chatenay Malabry et point de vente de nos conserves.

La réunion d'information du 17 mai a rencontré un beau succès de fréquentation avec des adhésions remplies sur place et la dégustation/vente des conserves de la Conserverie.

L'ESAT Vivre est une structure de travail qui a pour vocation d'être un point de passage pour accompagner des travailleurs en situation de handicap du milieu dit protégé au milieu ordinaire. Différentes activités professionnelles sont proposées : **décoration florale, nettoyage de locaux, floriculture et entretien des espaces verts** à l'attention des particuliers ou des professionnels. Le souhait des salariés de l'ESAT Vivre est d'ouvrir leurs portes au grand-public afin de se faire connaître et de commercialiser leur production florale, de se familiariser au métier de la vente, etc.

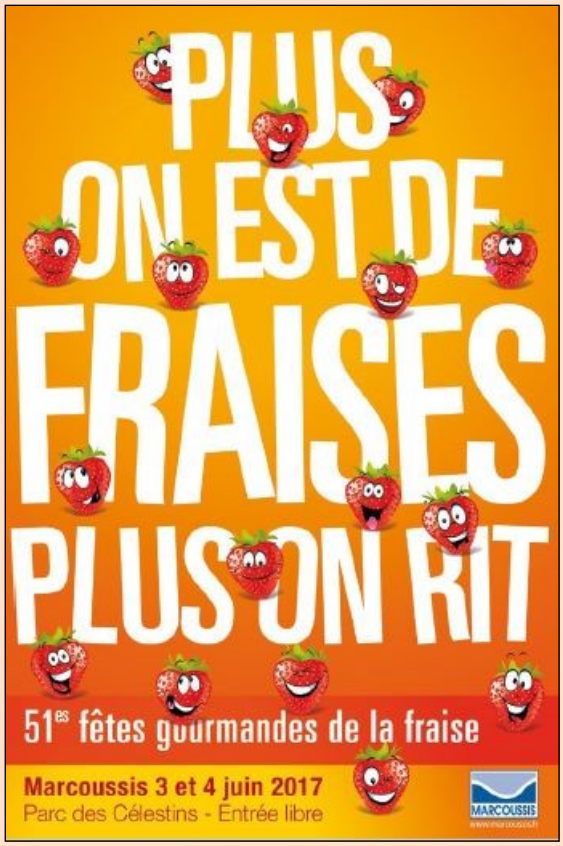
Ce point de dépôt est ouvert à tous : n'hésitez pas à communiquer cette information autour de vous !

Notre rendez-vous de la semaine

Retrouvez-nous ce samedi 3 juin, à partir 14 h, et dimanche 4 juin, dès 13 h, sur notre stand à la Fête de la fraise dans le **Parc des Célestins** à **Marcoussis**.

Cette fête a été créée en 1966 à l'initiative des agriculteurs. Pour ne pas oublier qu'au 19ème siècle le village était la capitale de ce fruit délicieux, acheminé par chemin de fer jusqu'aux halles de Paris ! Un hommage à la tradition maraîchère de la commune…

Les associations de Marcoussis ouvrent des stands dans le parc des Célestins et proposent de nombreuses activités : ateliers, jeux, expositions… Des stands gourmands mettent la gastronomie et l'artisanat à l'honneur. La fête de la fraise est un moment de convivialité et un lieu de rencontres, rythmée par les animations culturelles. Une fête foraine, l'apéritif et le repas du dimanche, le traditionnel fraisier géant ponctuent ce week-end de fête familiale : **venez nombreux !**



Association Les Potagers de Marcoussis - Chemin du Regard 91460 MARCOUSSIS - Directeur de la Publication : Patrick Prigent - Rédactrice : Laure Gibou
Tél. : 01.64.49.52.80 - Courriel : l.gibou@pdm91.fr / Site web : www.lespotagersdemarcoussis.org

Ca pousse !

Bien protégés par les hautes herbes qui les entourent, nos **plants de fraises** prospèrent à l'abri des regards des volatiles… et autres bipèdes qui pourraient être tentés !

Elles sont si belles que nous avons voulu vous en faire profiter en les mettant dans vos paniers… bien sûr, la nature est ainsi faite, elles n'arrivent pas toute à maturité en même temps et nous devrons sans doute faire appel à un autre producteur bio pour nous aider à compléter : **bonne dégustation !**

La recette de la semaine

Mousse de courgette au basilic

Ingrédients : 500 g de courgettes, 1 c. à moka d'agar-agar, 1,5 c. à soupe de pesto (maison ou en conserve), 150 g de ricotta, 1 c. à café de crème liquide, feuilles de basilic

Préparation :

Lavez et équeutez les courgettes.

Coupez en dés sans peler et cuire à la vapeur pendant 15 mn puis mixez.

Prélevez 2 louches de purée de courgette et mélangez dans une casserole avec 50 ml d'eau et l'agar-agar.

Portez à frémissement et laissez frémir pendant 30 secondes. Replacez dans le bol du mixeur avec le reste de purée de courgette, ajoutez 120g de ricotta et 1 grosse c. à soupe de pesto.

Mixez, salez légèrement et versez dans 4 ou 5 récipients individuels. Laissez refroidir à température ambiante. Filmez et placez au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Préparez la crème ricotta-basilic en battant la ricotta restante avec la crème liquide et 1 grosse c. à café de pesto. Décorez les mousses de courgette avec un peu de crème et quelques feuilles de basilic frais.

Servez sans attendre.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 750 g de courgettes, 1 concombre*, 1 botte de betterave, 1 botte de blette*, 300 g de fraises, 1 salade

Petit panier : 500 g de courgettes, 1 botte de betterave*, 200 g de fraises*, 1 salade

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

** Ces fruits et légumes proviennent de l'exploitation d'un maraicher en agriculture biologique*

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