La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

27 juin 2017 - **n° 769**

Les Potagers en images

Un petit aperçu de nos cultures qui souffrent de la sécheresse : nous attendons la pluie avec impatience !

Les **concombres** en plein champs sont arrivés à maturité et vous les trouvez d'ores et déjà dans vos paniers de légumes *(photo ci-contre)*.

Les **poivrons doux chocolat** (ils auront donc une belle couleurs marron) ont pointé « le bout de leur nez », il faudra encore attendre quelques semaines pour les déguster *(photo ci-contre)*.

Hélène et El Houssain, nos encadrants maraichers, aidés de nos jardiniers, ont créé et mis en place un **système d'arrosage portatif** (*photo ci-dessous*). Il est relié à la cuve qui, en raison de la sécheresse, est elle-même reliée au puits situé à 150 m. L'eau est remontée grâce à une pompe immergée. Les buses de pulvérisation d'eau sont lancées grâce à une motopompe afin de générer de la pression. Cette installation bien qu'ingénieuse est cependant complexe et longue à mettre en route, elle a le mérite d'exister et de sauver une partie de notre production mais quelques journées de bonnes pluies raviront tout le monde.

Dans les serres, les **tomates** et **tomates-cerises** ont été clipsées (attachées à un fil, ce système d'accrochage favorise leur développement et évite les maladies), il ne leur manque plus que leur belles couleurs rouges pour rejoindre vos paniers sans doute tout début juillet.

Photo ci-dessus : concombres clipsés

Les **aubergines** arrivent à maturité mais pas toutes en même temps, c'est la raison pour laquelle les Grands Paniers de cette semaine auront pour une partie notre production et pour l'autre la production d'un autre maraicher biologique.

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

Notre rendez-vous de la semaine

Nos partenaires d'Artisans du Monde seront présents à la boutique de la Ferme ce vendredi 30 juin de 15 h à 19 h et samedi 1er juillet de 10 h à 12 h30 pour vous proposer une sélection de petits sacs et autres trousses de voyage, très pratiques pour les vacances à venir !

Artisans du Monde
Pour un commerce équitable

FERMETURE EXCEPTIONNELLE

La Ferme des Potagers de Marcoussis sera exceptionnellement fermée le **samedi 15 juillet**. Le vendredi 14 juillet étant férié, **les paniers des adhérents de Marcoussis seront à venir chercher à la Ferme exclusivement le jeudi 13 juillet de 15 h à 19 h**.

Aucun changement pour les points de dépôt qui seront livrés, comme d'habitude, le mercredi 12 après-midi et le jeudi 13 matin et après-midi.

nature parif
Agence régionale pour la nature et la biodiversité
île de France

L'Agence régionale pour la nature et la biodiversité, Natureparif, organise depuis 2014 les Ateliers d'été de l'agriculture urbaine et de la biodiversité afin de favoriser la rencontre des acteurs de l'agriculture urbaine et d'ouvrir de nouvelles perspectives sur cette forme d'agriculture.

Cette année, Igny accueille ce rendez-vous "éco'logique", en partenariat avec la Communauté Paris-Saclay, le département de l'Essonne et Natureparif, les vendredi 30 juin, samedi 1er et dimanche 2 juillet (Stade des Bois Brûlés - chemin du Picotois à Igny). Plus d'info sur le programme et plan d'accès : www.ville-igny.fr

La recette de la semaine

Beignets de Courgettes

Ingrédients pour la pâte : 200 g de farine, 5 g de levure chimique, 20 cl de lait tiède, 2 jaunes d'oeufs, 3 blancs d'oeufs, sel & poivre

Ingrédients pour la garniture : 100 g de paremsan fraîchement râpé, 150 g de courgettes en rondelles, 1 bouquet de basilic, fleur de sel, huile de friture

Préparation :

LA PÂTE À BEIGNETS : • Versez la farine dans un saladier et mélangez avec la levure. • Formez un puits au centre pour y mettre les jaunes, le sel et le poivre. • Versez le lait un peu chaud puis mélangez en évitant les grumeaux. • Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.

LA GARNITURE : • Rincez et ciselez le basilic. • Ajoutez à la pâte à beignets le basilic, le parmesan et les courgettes. • Faites chauffer l'huile de friture (180°). • Versez dedans des cuillères à soupe de pâte à beignet, puis récupérez-les avec une écumoire et déposez-les sur une feuille de papier absorbant. • Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et servez avec un peu de fleur de sel et de basilic.

Recette issue du site du Triangle Vert

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 750 g de courgettes, 500 g d'aubergines, 1 botte de carotte*, 1 botte d'oignons nouveaux, 1 concombre, 1 méli-mélo de salade, 1 botte de persil

Petit panier : 500 g de courgettes, 1 concombre, 2 fenouils, 1 méli-mélo de salade

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

** Ces carottes 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

l'Europe s'engage en Ile-de-France avec le FSE