

## Notre rendez-vous de la semaine



L'AMAA (Amicale Matériel Agricole d'Autrefois) organise à Marcoussis sa **15ème Fête du Blé**, dans le champs situé **Route du Bel Air** :

**Samedi 1er septembre de 14 h à 17 h**

**Dimanche 2 septembre de 10 h à 17 h**

Michel RELLAND, président de l'AMAA, nous raconte la genèse de cette fête : « Au tout début de l'aventure, avec une bande d'amis, nous participions à des démonstrations de battage à l'ancienne sur des foires dans les villes voisines (foire à la tomate à Montlhéry et foire aux haricots à Arpajon). Puis, en 2002, nous avons pensé à faire notre propre démonstration de battage à Marcoussis avec les agriculteurs et l'on mangeait un casse-croûte dans les champs sur une remorque. L'année d'après, c'est au cours de cette réunion que l'idée germa de créer la fête du blé qui durerait toute la journée plutôt qu'une matinée. Ainsi, en 2004 la première édition de la fête du blé eut lieu. Comme celle-ci a bien marché et que la municipalité nous a encouragés à continuer, nous avons donc créé notre association l'AMAA. Au fil du temps, notre association et notre fête se sont développées en y incorporant de nouveaux vieux métiers et de nouveaux tracteurs pour en arriver aujourd'hui au quinzième anniversaire. »



*Photos ci-dessus : fête du blé des années précédentes (labour, maréchal ferrant, battage du blé, fabrication du pain et du jus de pomme, exposition de matériels anciens, etc.)*

**Si vous souhaitez redécouvrir et/ou faire découvrir les métiers agricoles peu à peu oubliés, réservez votre week-end pour venir à la rencontre de ces bénévoles passionnés et passionnants !**

Les Potagers, la Conserverie Coopérative de Marcoussis et Artisans du Monde auront un stand sur la Fête du Blé et bien d'autres exposants seront présents.

**Parlez-en autour de vous et venez nombreux !**



*Les membres du Bureau de l'AMAA*

**Au programme de ces deux journées** : fabrication de pain, boudin à l'ancienne, jus de pomme, farine, démonstration d'engins agricoles, etc.

## Bon plan

La prochaine livraison de viande BIO (boeuf, veau, porc, agneau et volailles) d'Aurélien COLAS, du GAEC des Prairies Angevines, aura lieu à la Ferme des Potagers le **vendredi 14 septembre de 11 h à 12 h30** : si vous ne pouvez pas être présents sur ces horaires pour retirer votre colis, vous pouvez quand même commander car nous garderons votre colis et vous le récupérez sur nos horaires d'ouverture du week-end (vendredi 15 h/19 h et samedi 10 h/12 h30), précisez-le à Aurélien en réservant.

Si vous souhaitez profiter des derniers barbecues de l'été, en plus des colis de viande, Aurélien propose également des merguez, saucisses et découpes de volaille.

Le détail des colis est joint à cette Feuille de Chou, pour toute question complémentaire sur ses produits et/ou pour lui passer votre commande **avant le mercredi 05 septembre**, contactez-le par mail :

[gaec.prairies-angevines@hotmail.fr](mailto:gaec.prairies-angevines@hotmail.fr)

ou par téléphone au 06 81 94 83 23

N'oubliez pas de lui indiquer le lieu de livraison « Marcoussis » et votre numéro de téléphone portable pour qu'Aurélien puisse vous joindre en cas de besoin.



## La recette de la semaine

### Courgettes à l'aigre doux



**Ingrédients** : 3 kg de courgettes, 3 oignons, 1 poivron, 100 g de gros sel

**Pour le sirop** : 400 ml de vinaigre de vin blanc, 600 ml d'eau, 330 g de sucre, 2,5 càc de curry, 1,5 càc de poivre noir, 2 càc de graines de moutarde

#### **Préparation** :

**1er jour** : Dans un saladier, mettre les courgettes épluchées et coupées en dés de 2 cm, les oignons coupés en dés de 2 cm et le poivron épépiné coupé en dés de 2 cm. Recouvrir de gros sel, remuer, couvrir et réserver au frais.

**2ème jour** : Rincer le mélange (bien rincer pour que les courgettes ne soient pas trop salées) et égoutter. Faire le sirop avec tous les ingrédients et le porter à ébullition.

Remettre les légumes dans le saladier, verser dessus le sirop chaud, remuer, couvrir et réserver au frais.

**3ème jour** : Préparer des bocaux (propres ou stérilisés) et à feu vif, cuire les courgettes avec le sirop 3 à 4 minutes. Remplir les bocaux avec la préparation chaude et les retourner pour la conservation. Lorsque les bocaux sont froids, vous pouvez les retourner. Les conserver à l'abri de la lumière.

*A déguster façon « pickles » à l'apéritif ou pour accompagner un barbecue, etc.*

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 kg de pommes, 800 g de courgettes, 1 concombre, 1/2 pastèque, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerise, 1 salade

**Petit panier** : 800 g de courgettes, 500 g d'aubergines, 500 g de poivrons, 600 g de tomates, 500 g de tomates cerise

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

**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-12h30



Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020