

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

18 septembre 2018 - **n° 828**

De nouveaux produits à la boutique de la Ferme des Potagers

A partir de ce mercredi 19 septembre, nous vous proposons à la boutique de la Ferme des Potagers les produits laitiers bio de la Ferme Sainte-Colombe!



Nicolas et Camille (photo ci-dessus) se sont installés tin 2016 sur l'exploitation laitière de la Ferme Sainte-Colombe située à Saint-Mars-Vieux-Maisons (entre Provins et Coulommiers). Camille est éducatrice de personnes en situation de handicap mental, Nicolas est fils d'agriculteur de Seine-et-Marne... Après des études agricoles, plusieurs expériences dans le domaine pour Nicolas et une formation de la ferme in situ pour Camille, c'est tout naturellement qu'ils reprennent en décembre 2016, la dernière production de Brie fermier biologique de France!

Ce lieu, Camille et Nicolas souhaitent en faire plus qu'une exploitation de production laitière. Accompagnés de leurs trois enfants, ils souhaitent voir cette ferme comme un lieu de vie, ouvert à l'autre. Ce projet inclut des dimensions sociales et solidaires. Camille tient à rester en lien avec son ancien métier d'éducatrice en proposant sur place, certains travaux accessibles aux personnes avec un handicap mental.

Ils sont très attachés à la transformation à la ferme du lait produit par leurs vaches Montbéliardes. La ferme étant située dans la petite région de la Brie laitière, le Brie est leur fromage phare!

Dès que le temps le permet, les vaches Montbéliardes sont en liberté dans les pâtures de l'exploitation. Elles

ont beaucoup de place et y mangent l'herbe fraîche. En complément, elles sont nourries avec les céréales Bio produites sur place. La race Montbéliarde est rustique et donne un lait riche, parfait pour faire des fromages.





Les fromages sont affinés sur l'exploitation par Jérémy, l'artisan fromager de la Fromagerie Sainte Colombe. Après une formation agroalimentaire spécialisée en fromagerie, Jérémy a exer-

cé plusieurs années dans une autre ferme laitière avant de rejoindre la Fromagerie Sainte Colombe. Le Brie est sa spécialité!

Nicolas et Camille (photo ci-dessus) se sont installés fin En plus des fromages de Brie, ils produisent du fromage 2016 sur l'exploitation laitière de la Ferme Sainte-blanc, de la faisselle, de la crème et du lait. Toute leur Colombe située à Saint-Mars-Vieux-Maisons (entre Provins et Coulommiers). Camille est éducatrice de pertraditionnelle.













Ces produits sont disponibles à la boutique de la Ferme des Potagers dès ce mercredi 19 septembre !

Zoom sur les Chutneys d'Oscar

Passionné de gastronomie, Oscar (photo cicontre) est d'abord passé derrière les fourneaux pour confectionner des plats aux saveurs marquées pour lui et sa famille. Et puis un jour l'envie de faire découvrir au plus grand nombre ses chutneys qui font voyager le pousse à franchir les



portes de la Conserverie Coopérative de Marcoussis.



Il créé alors sa marque « By Oscar » et, depuis août 2017, confie la production de tous ses chutneys et condiments Bio en bocaux à Ludivine et ses équipes.

Cette activité représente pour la Conserverie ce que l'on appelle le TAF « Travail à Façon » : les produits sont sélectionnés et apportés par le commanditaire et nous réalisons à la lettre la recette qu'il nous a confiée.

Les Chutneys d'Oscar sont vendus à des restaurateurs et des épiceries fines, ils sont désormais en vente à la boutique des Potagers.



La recette de la semaine

Tarte à la tomate, piment et thon



Ingrédients pour 4 pers. : 1 pâte feuilletée, 1 boite de thon au naturel, 1 kg de tomates, huile d'olive, 1 piment, 1 càs de coriandre, 2 oeufs, 3 càs de crème liquide, 100 gr de fromage râpé, sel & poivre

<u>Préparation</u>: Préchauffez votre four à 180°C.

Etalez la pâte feuilletée au fond du plat à tarte et piquez à la fourchette.

Dans une poêle, faites cuire les tomates préalablement découpées en petits carrés, le piment coupé en petits morceaux et l'huile d'olive jusqu'à l'évaporation complète de l'eau et obtention d'une purée. Salez et poivrez.

Dans un bol, mélangez les oeufs et la crème.

Versez sur le fond de tarte la préparation de tomates/piment puis recouvrez avec le mélange oeufs/crème.

Parsemez de morceaux de thon émietté, de coriandre et de fromage râpé. Mettez au four 25 minutes environ, retirez quand elle est bien dorée. Servez chaud ou froid.

<u>Pratique</u>: coupez vos piments en petits dés et mettez-les au congélateur, vous pourrez ainsi les utiliser tout au long de l'hiver pour relever soupes, sauces, salades, tartes, etc...

Dans votre panier cette semaine

Grand panier: 500 g de courgettes, 700 g d'haricots verts, 1 blette, 200 g de piment, 1 kg de tomates,

300 g de tomates cerise, 1 salade*

Petit panier: 800 g de pommes, 1 blette, 1 kg de tomate, 300 g de tomates cerise

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

* Les salades 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



