

Notre boutique à la Ferme reste ouverte !

Comme vous le savez, pas de panier pendant 4 semaines (reprise des livraisons en semaine 20 = **SEMAINE PROCHAINE**) mais **notre boutique reste ouverte (à l'exception de ce mercredi 08 mai, jour férié)**, venez-nous voir et faites le plein de **légumes et fruits frais, bio et de saison** : asperges vertes, radis roses, blettes, épinards, choux-fleur, salades, pommes de terre, carottes, pommes, fraises, kiwis, pamplemousses... et aussi **pains, fromages, oeufs extra-frais, produits céréaliers, bières et cidre...** et **toutes nos conserves artisanales** : jus de pomme, chutney, sauce tomate, confitures, compotes, soupes et veloutés.

Horaires d'ouverture : mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12h30 et 14 h-19h - samedi 10 h-12h30

Actualités

Même si les températures sont encore un peu fraîches, voici revenu le joli moi de mai et ses fruits et légumes de saison ! Courges et choux ont cédé leur place aux radis, navets nouveaux, concombre... La boutique sera fermée ce mercredi 08 mai (férié) mais rouvrira dès jeudi matin avec un bel arrivage des asperges vertes de **Nicolas CHARRON**, producteur BIO à Roinville-sous-Dourdan (situé à 25 km de Marcoussis)... et ses **fraises** de la variété **Ciroflette** (sa couleur varie d'orangé à rouge brique, de forme allongée, elle est parfumée, sucrée et acidulée) et **Darselect** (de forme ronde et de couleur rouge clair, elle est ferme, juteuse et sucrée) ! Mais aussi **notre rhu-**



barbe : à vos tartes, crumbles et autres recettes !

A ne pas manquer également, la ville de Marcoussis organise un **Débat citoyen « réchauffement climatique : comprendre et agir »** ce **jeudi 9 mai à 20h30**, salle Jean-Montaru. Avec **Elisabeth MICHEL**, paléo-océanographe, du laboratoire des Sciences du Climat et de l'Environnement et **Hubert de MILLY**, ingénieur agro-

nome, docteur en économie, spécialiste des ODD "Objectifs de Développement Durable" à l'Agence Française du Développement. Entrée libre. Venez nombreux !

Et pour terminer cette semaine de rendez-vous, **Olivier BARILLON**, caviste à Brétigny-sur-Orge (où nous avons un point de dépôt de nos paniers de légumes) et également producteur, viendra à la boutique de la Ferme des Potagers nous faire déguster ce **vendredi 10 mai de 14 h à 18 h30** une sélection de vins bio et en symbiose avec la nature (appellations **Ventoux, Chateauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône**, etc.)



Issus de son domaine et de ceux de ses confrères (Domaines de **Cabaret**, de **Gadagne-en-Azurions**, de **Valmont de Peronny**, etc.) : il vous expliquera comment ils produisent et répondra à toutes vos questions... alors si vous aimez les vins rouges, blancs et/ou rosés, venez le rencontrer.



DÉBAT CITOYEN

Réchauffement climatique : Comprendre et agir



Avec **Elisabeth Michel**, Paléo-océanographe du Laboratoire des Sciences du Climat et de l'Environnement
et **Hubert de Milly**, Ingénieur agronome et docteur en économie de l'Agence Française de Développement.

Jeudi 9 mai - 20h30
Salle Jean-Montaru - Parc des Célestins - Marcoussis
Entrée libre - Accessible aux personnes à mobilité réduite

