La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

09 juillet 2019 - **n° 863**

La vie aux Potagers

Voilà plus d'un mois que nos parcelles n'ont pas vu la pluie, la terre est sèche et manque d'eau. Les prévisions de Météo France n'annoncent pas d'averses avant la semaine prochaine… et d'ici là, les prévisions auront peut-être changé.

Dans les serres, les températures atteignent des records, il n'est d'ailleurs pas possible pour nos salariés d'y travailler l'après-midi. Des aménagements d'horaires de travail leur sont proposés pour privilégier les heures du matin.

Malgré un arrosage régulier (dans les serres mais pas en plein champs), nos légumes souffrent de la chaleur : les salades montent en graine et les autres légumes (tomates, aubergines…) se mettent en repos végétatif dès que les températures atteignent les 35°C : les plantes se protègent ainsi pour ne pas mourir mais la maturation du fruit ne se fait pas normalement et prend du retard. C'est la raison pour laquelle nos tomates et autres légumes d'été ne sont pas encore prêts à l'exception de nos tomates cerise (photo ci-dessous) qui seront dans vos paniers cette semaine !

Des adhérents nous ont indiqué que certains légumes manquaient de fraîcheur à leur arrivée : nous n'avons pas de camion réfrigéré pour les livraisons, nos légumes cueillis la veille ou le matin peuvent alors subir un choc thermique, nous n'avons pas d'autres solutions que de vous proposer de les immerger dans l'eau fraiche dès votre retour à la maison, merci de votre compréhension.

Quoi de neuf à la boutique ?

En plus du lait cru, crème, faisselle, fromage blanc, fromages de brie, coulommiers et palets frais, **Camille et Nicolas**, de la **Ferme Sainte-Colombe**, située entre Provins et Coulommiers en Seine-et-Marne, nous livre dorénavant tous les 15 jours en **Tomme fermière** et **Briard** Bio.

LA TOMME FERMIERE

Fromage à pâte pressée non cuite à croûte fleurie. Selon les saisons, onctueuse au goût prononcé ou plus sèche et fruitée.

Affinage : minimum 2 mois

LE BRIARD

Fromage lactique à croûte fleurie. Double-crème, doux et frais en bouche.

Affinage : minimum 3 semaines

Avis à tous les gourmands : c'est le grand retour de la confiture d'abricot et framboise réalisée dans notre conserverie artisanale !

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

RAPPEL

Pour cet été, avez-vous bien pensé à nous communiquer vos dates d'annulation de vos paniers ?

Rappel de la règle : les trois premiers paniers sont annulés ce qui a pour effet de décaler dans le temps la fin de votre adhésion *(comme prévu dans nos conditions générales : 45 paniers livrés sur 52 semaines)* et, à partir de la 4ème absence, vous bénéficiez de report de panier (2 paniers au lieu d'un à votre retour si et seulement si vous avez déjà eu 3 paniers d'annulés) ceci afin de rester sur les 52 semaines que compte une année. Un échéancier nous permet de savoir où vous en êtes de vos annulations donc pas d'inquiétude, nous gérons pour vous.

Merci de nous communiquer vos demandes d'annulation exclusivement par mail à l.gibou@pdm91.fr (une confirmation de la bonne prise en compte de votre demande vous est alors adressée en vous indiquant si vous êtes en phase d'annulation ou de report de panier). Pour une question d'organisation, vous avez jusqu'au 21 juillet pour nous faire part de vos absences ensuite il sera trop tard, le mieux est donc de le faire dès à présent.

Il n'y aura pas de livraison le jeudi 15 août (férié), les paniers habituellement livrés le jeudi seront livrés le mercredi 14 août aux horaires habituels (aucun changement pour Marcoussis).

La boutique à la Ferme des Potagers sera ouverte tout l'été à l'exception du jeudi 15 août !

Bonnes vacances à toutes et à tous !

La recette de la semaine

Tagliatelles aux tomates cerises, courgettes et crevettes roses

Ingrédients (pour 4 personnes) : 400 g de grosses crevettes roses, 300 g de tagliatelles fraîches, 1 courgette, 150 g de tomate cerise, 2 citrons, 25 cl de bouillon de légumes, 20 g de beurre, sel & poivre, huile d'olive

Préparation : Faites cuire les tagliatelles dans un grand volume d'eau salée, 6 à 8 minutes, selon la cuisson souhaitée.

Egouttez-les et rincez-les à l'eau tiède quelques secondes pour enlever l'excédent d'amidon et réservez-les au chaud.

Épluchez la courgette et taillez-la en tagliatelles à l'aide d'un économe.

Blanchissez 1 minute les tagliatelles de courgette dans de l'eau bouillante salée et rafraichissez-les rapidement après la cuisson afin de la stopper.

Coupez les tomates cerises en deux et mélangez dans un saladier avec les tagliatelles et les courgettes, ajoutez sel, poivre et un trait d'huile d'olive.

Décortiquez les crevettes.

Mettez les zestes de citron dessus et les poêler rapidement environ 4 à 5 minutes puis déglacez avec le jus de citron et réservez.

Émulsionnez le bouillon de légumes avec le beurre, mélangez le tout pour réchauffer et servez dans des assiettes creuses.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courgettes, 1 kg de tomates cerises, 1 concombre*, 1 botte de radis roses*, 1 ou 2 fenouils, 1 salade Feuille de Chêne ou Batavia, 1 godet de thym

Petit panier : 700 g de courgettes, 700 g de tomates cerises, 1 concombre*, 1 salade Feuille de Chêne ou Batavia, 1 godet de thym

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

**Ces légumes proviennent de maraichers en agriculture biologique autres que les PDM*

Boutique ouverte : mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12h30 et 14 h-19h - samedi 10 h-12h30

l'Europe s'engage en Ile-de-France avec le FSE
Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020