

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans 18 décembre 2019 - n° 882



Le 20 décembre 1999



Ç'aurait pu être une date comme n'importe quelle autre, oubliée par tous tant elle n'évoque rien pour personne d'entre nous. Pas une date historique, ni le souvenir d'un événement exceptionnel. Peut-être juste par-ci par-là pour certains l'anniversaire d'un membre de la famille ou d'un ami.

Pourtant cette date est une date très importante pour les Potagers de Marcoussis car, en effet, c'est le 20 décembre 1999 que quelques Marcoussisiens ont créé une association qui nous est chère à tous aujourd'hui : l'association « Les Potagers De Marcoussis ». C'est pour quoi **ce 20 décembre restera pour nous tous une date extraordinaire**, une date porteuse d'un fabuleux message d'espoirs, de mains tendues, d'amitié, de liens sociaux forts.

L'association Les Potagers de Marcoussis développe un projet ambitieux. Depuis ce 20 décembre, ce projet avance, il évolue, il entraîne dans la plaine agricole bien au-delà de l'aventure humaine. Songez-y, il y a 20 ans une douzaine de jardiniers en insertion livraient environ 120 paniers par semaine. Aujourd'hui ce sont plus de 300 paniers distribués par semaine depuis 20 ans.

Aujourd'hui ce sont plus de 50 personnes qui viennent travailler « aux potagers ». Nous avons insisté sur la nécessaire pérennité de notre chantier il y a quelques années, la preuve en est faite aujourd'hui.

Aujourd'hui, les Potagers c'est une ferme dans un bâtiment en bois qui a posé son empreinte comme une signature dans la plaine.

Aujourd'hui, les Potagers c'est aussi une boutique de produits bio-locaux, une boutique ouverte sur la solidarité internationale avec nos amis d'Artisans du monde.

Aujourd'hui, les Potagers c'est aussi une conserverie de légumes bio qui transforme dans notre village les légumes et les fruits en soupe, en jus, en confitures, etc.

En écrivant ces quelques lignes je suis très fier de pouvoir souhaiter aux Potagers **un bel anniversaire et quel anniversaire car il s'agit de nos 20 ans.**

En lisant ces quelques lignes vous pouvez vous aussi être fiers du chemin accompli, vous les administrateurs qui depuis le début de l'aventure avez porté ce projet, vous les adhérents qui depuis 20 ans cultivez la solidarité en adhérant à nos chantiers, en passant par notre boutique, en apportant bien sûr un soutien financier, mais aussi et surtout un message de fraternité, de solidarité bienveillante.

Voilà,

voilà 20 ans de passés pour un merveilleux projet dont nous sommes tous ensemble un peu propriétaires,

voilà 20 ans de passés en cultivant soigneusement une aventure humaine,

voilà 20 ans de passés en transformant des légumes en solidarité.

Alors avec un petit groupe, avec des artistes, musiciens, photographe, peintres, avec des épicuriens qui apprécient la qualité de nos produits nous avons préparé une vingtaine d'événements qui permettront de fêter à la hauteur des enjeux représentés et très dignement les 20 ans des Potagers.

Merci à tous de votre soutien durant ces 20 ans et comme nous aimons à vous le répéter, continuons de cultiver cette belle humanité, continuons de cultiver la solidarité.

Je compte sur vous, nous comptons sur vous tous, pour passer, à un moment ou à un autre lors de l'un de nos événements, fêter les 20 ans des Potagers et pourquoi pas le **mercredi 18 décembre pour l'ouverture de cet anniversaire...**

Patrick PRIGENT,
Président du Groupement
Economique et Solidaire ESS'Prl

RAPPEL



Les Potagers, la Conserverie et la boutique à la Ferme seront ouverts pendant les FÊTES DE FIN D'ANNÉE, si vous vous absentez, n'oubliez pas de faire **annuler votre panier** en nous communiquant vos dates, uniquement par mail à l.gibou@pdm91.fr (une confirmation de la bonne prise en compte de votre demande vous sera alors adressée en vous indiquant si vous êtes en phase d'annulation ou de report de panier) et **au plus tard ce vendredi 20 décembre** (passée cette date, pour une question d'organisation, nous ne pouvons plus annuler votre panier, merci de votre compréhension).

A NOTER :

Les **mercredis 25 décembre** et **1er janvier étant fériés**, les Potagers, la Conserverie et la boutique seront **fermés** ces deux jours là : les points de dépôts habituellement livrés le mercredi (Draveil et la cave à Vin de Nozay) seront exceptionnellement livrés dans la matinée les **mardis 24 décembre** et **31 décembre**.

Aucun changement pour les autres points de dépôt livrés les jeudis (sauf Villiers le Bâcle qui sera livré le mardi 31 décembre matin au lieu du jeudi 02 janvier car la mairie de Villiers sera fermée), **pas de changement pour Marcoussis** les vendredis/samedis.

La recette de la semaine

Velouté de mâche



Ingrédients pour 4 personnes :

150 g de mâche, 200 g de pomme de terre, 30 g de beurre, 1 cube de bouillon de volaille ou de légumes (ou une gousse d'ail), poivre & sel et pour les plus gourmands : crème fraîche, feta ou autre fromage de votre choix.

Préparation :

Lavez la mâche avant de l'essorer. Epluchez les pommes de terre et passez-les sous l'eau avant de les découper en morceaux.

Dans un faitout, faites revenir la mâche et les morceaux de pomme terre dans le beurre pendant quelques minutes. Si vous ne souhaitez pas ajouter de bouillon, pressez la gousse d'ail et faites-la revenir en même temps que la mâche et les pommes de terre.

Ajoutez 1 litre d'eau et le cube de bouillon (ou pas), du sel et du poivre. Faites cuire 25 min (vérifiez avec la pointe d'un couteau si les pommes de terre sont bien tendres).

Mixez avant de servir.

Vous pouvez ajouter un peu de crème fraîche si vous aimez, quelques feuilles de mâche entières pour la décoration, quelques dés de feta...

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1/2 courge musquée, 1 botte de poireaux, 500 g d'oignons*, 500 g de navets, 500 g de radis ronds, 500 g de topinambours, 500 g de betteraves cuites, 150 g de mâche

Petit panier : 1/2 courge musquée, 1 botte de poireaux, 500 g d'oignons*, 500 g de betteraves cuites

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

* Ces oignons proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que Les Potagers de Marcoussis

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

