

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

22 janvier 2020 - n° 886



Les Potagers de Marcoussis participent à l'opération « Plantons pour la planète »

A l'échelle mondiale, la surface globale des forêts a été réduite de 40 %. L'urgence environnementale se rappelle à nous à coup de catastrophes climatiques et humaines. En France, on continue d'arracher plus de haies qu'on en plante : 550.000 kilomètres ont ainsi été détruits ces dernières décennies. Ce bocage est pourtant essentiel à la préservation de la biodiversité et des écosystèmes.

Depuis 2010, la Fondation Yves Rocher s'est engagée dans un partenariat avec l'Afac-Agroforesteries dans le cadre de son programme « Plantons pour la Planète ». Plus d'info : www.yves-rocher-fondation.org et www.afac-agroforesteries.fr

Avec « Plantons France » (il existe aussi un programme au niveau mondial), la Fondation Yves Rocher et l'Afac-Agroforesteries ont développé le seul programme de plantation de haies et d'arbres champêtres en France d'envergure nationale. Reconnu pour le succès de ses actions sur les territoires et pour l'originalité de la thématique « arbre hors-forêt », il fait partie du palmarès mondial des programmes de replantation.

Entre 2010 et 2018, 3 millions d'arbres ont été plantés par les opérateurs du programme Plantons, représentant l'équivalent de 3 000 km de haies. D'ici 2021, 2 millions d'arbres supplémentaires s'y ajouteront, représentant l'équivalent de 2 000 km de haies, soit un total cumulé de 5 000 km de haies.

Le programme rassemble une grande diversité d'acteurs et d'organismes : des agriculteurs, des communes, des associations, des citoyens, des écoles... Au total, ce sont des milliers de planteuses et de planteurs mobilisés chaque saison. Avec l'accompagnement de près de 80 opérateurs agroforestiers, ancrés sur les territoires et dans l'action, ils agissent ensemble pour restaurer, déployer et valoriser des écosystèmes bocagers et agroforestiers et ainsi faire de l'arbre champêtre un catalyseur des transitions écologiques.

C'est dans ce contexte que nous avons accueilli ce vendredi 17 janvier, à la Ferme des Potagers, une soixantaine de planteurs et planteuses bénévoles (photo ci-dessous), encadrés par l'opérateur associatif agroforestier essonnien La Haie Magique sélectionné par Afac Agroforesteries pour réaliser cette opération. Plus d'info : www.haie-magique.org



La matinée avait commencé avec la pluie et nous étions fort désolés pour les bénévoles qui allaient devoir travailler dans ces conditions humides... mais lors du pot d'accueil, nous avons pu constater que le temps n'avait aucune influence sur leur motivation, au top ! Les nuages se sont dissipés, l'averse a cessé et toutes et tous ont creusé, biné, ratissé et planté dans la bonne humeur.



Une belle énergie positive qui a permis la plantation de 295 arbustes de haies, bravo et merci à eux !

Retour en images

9^{ème} atelier culinaire, mercredi 15 janvier, animé par les bénévoles de la **Maison Pour Tous de Marcoussis** avec 8 de nos salarié(e)s. Au menu : potage de légumes de saison, houmous de pois chiche, houmous de carottes, gratin de poireaux, salade de chicorée composée, pommes farcies, tarte aux pommes et crumble.



La recette de la semaine

Galette aux poireaux et à la mozzarella

Ingrédients :

2 pâtes feuilletées,
3 poireaux, 1 oignon,
2 pommes de terre,
80 g de parmesan râpé,
100 g de gruyère râpé,
1 boule de mozzarella,
1 oeuf, sel & poivre



Recette réalisée lors de l'atelier culinaire du samedi 18 janvier

Préparation : Lavez les poireaux et les couper façon brunoise (en tout petits cubes). Epluchez l'ail et l'émincer. Epluchez l'oignon et l'émincer également.

Dans une casserole, mettez du beurre et de l'huile (pour éviter que le beurre ne brûle) à chauffer à feu vif. Rajoutez l'oignon et l'ail, 1 petite cuillère à café de sucre pour faire caraméliser l'oignon.

Lavez, épluchez puis coupez deux pommes de terre en dés. Les faire cuire à part.

Mettez les morceaux de poireaux à cuire dans la casserole quand l'oignon et l'ail sont cuits. Faites bien cuire les poireaux. Lors de la cuisson, mouillez les poireaux avec un peu de bouillon. Quand elles sont cuites, rajoutez les pommes de terre à l'appareil.

En fin de cuisson, rajoutez un peu de parmesan et de fromage râpé. Goûtez alors l'appareil et, selon vos goûts, ajoutez du sel si besoin. Egouttez l'appareil et le mettre au frais.

Coupez la mozzarella en tranches et étalez la pâte.

Mettez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé sèche. Etalez l'appareil sur la pâte. Positionnez par-dessus les tranches de mozzarella (une au nord, une au sud, une à l'est et une à l'ouest puis vous comblez les trous avec des petits morceaux).

Recouvrir de la seconde pâte feuilletée. Appuyez avec vos doigts à un petit centimètre du bord pour coller les deux pâtes.

Mettez votre galette au frais pendant 1h30 (le choc thermique aidera la pâte feuilletée à gonfler).

Pour la dorure, mélangez un oeuf entier, une pincée de sel et un peu d'eau et en badigeonner la pâte feuilletée.

Dans votre four chauffé à 180 degrés, enfournez la galette. Selon votre four, faites-la cuire 20 à 30 minutes.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 700 g d'oignons*, 500 g de betteraves crues, 1 botte de poireaux, 1 chou frisé*, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 500 g d'oignons*, 500 g de betteraves crues, 1 chicorée

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

* Ces légumes 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

