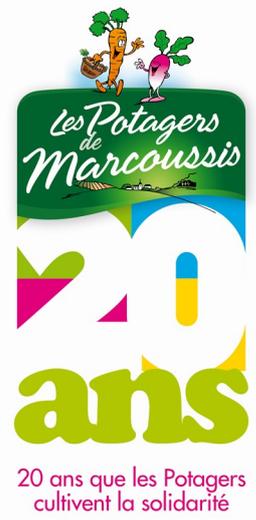


La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans 02 septembre 2020 - n° 913



Actualité



Nous avons le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'un **nouveau point de dépôt** de nos paniers de légumes bio, locaux et solidaires chez **notre partenaire** de longue date, la **MAIF à Orsay**.

Créée il y a plus de quatre-vingts ans par des instituteurs, la MAIF a développé un **modèle d'assurance mutualiste centré sur l'humain**. Elle donne à ses sociétaires investis un rôle prédominant. La MAIF **n'a ni capital social ni actionnaires**. Elle exerce son activité au seul bénéfice de ses sociétaires, auxquels elle garantit la qualité et la pérennité de sa protection et de ses services. À la fois assureur et assuré, chaque **sociétaire** est membre à part entière d'une communauté dont il partage les **valeurs** et les **règles**.

*... cun de nos engagements et de chacune de nos actions. Conscients que nos choix de consommation sont autant de façons de contribuer à notre échelle à la **résolution des problèmes de société**, nous sommes de plus en plus nombreux à transformer nos habitudes d'achats. Toutes ces raisons nous conduisent à proposer sur notre délégation d'Orsay, un dépôt de paniers BIO, en **partenariat** avec Les Potagers de Marcoussis, association qui oeuvre pour l'insertion professionnelle et qui produit localement des légumes de saison en agriculture biologique. »*

Dès ce mois de **septembre**, l'agence MAIF (*photo ci-dessous*) située **37 boulevard Dubreuil à Orsay** (face à la gare **RER Orsay-Ville**), accueille un nouveau point de dépôt de nos paniers de légumes, livrés le **jeudi à partir de 11h**, retrait des paniers possible sur le temps du déjeuner et **jusqu'à 18h** (le vendredi jusqu'à 16 h).



Mardi 25 août, réunion de présentation des Potagers de Marcoussis à l'équipe de l'agence MAIF d'Orsay.

De gauche à droite : Marine, Océane et Marie-Charlotte, conseillères MAIF, Nadia ADAN, responsable de l'agence d'Orsay, Laure GIBOU, chargée de la relation Adhérents & Communication pour les Potagers, Catherine LALUCQUE et Franck BRISSON, sociétaires militants.

Catherine LALUCQUE, mandataire du conseil d'administration pour l'équipe militante de la MAIF, nous parle de ce partenariat : « *La raison d'être de la MAIF, assureur militant, est de concilier des intérêts économiques, sociaux et environnementaux pour un développement durable, nous partageons donc avec Les Potagers de Marcoussis des **valeurs communes** qui dirigent l'action : **l'humanisme, la solidarité, le respect de la personne**. Nous sommes convaincus que seule une **attention sincère** portée à l'autre et au monde permet de garantir un **réel mieux commun**, nous la plaçons au coeur de cha-*



Bon plan pour les personnes véhiculées : l'agence dispose d'un **parking privé gratuit** destiné à accueillir ses sociétaires et qui pourra être utilisé par les adhérent(e)s des Potagers le temps de retirer leur panier.

Notre partenariat portera également sur la mise en place d'**ateliers d'information et de prévention**, animés par les équipes de la MAIF, à l'attention de nos salarié(e)s en insertion et de nos adhérent(e)s.

Nous tenons à remercier **Patrick PRIGENT**, ancien Président de nos structures et Délégué élu des sociétaires MAIF, qui fut à l'origine de ce partenariat et a oeuvré pour la réussite de l'ouverture de ce point de dépôt.

Nos rendez-vous de la semaine



Ce dimanche 6 septembre à Marcoussis : rendez-vous annuel incontournable, le **Forum des Associations** vous permet de découvrir toutes

les activités que vous pouvez pratiquer et d'aller à la rencontre de toutes les associations sportives, culturelles, solidaires, etc. que compte le village de Marcoussis. Démonstrations, essais, renseignements vous seront proposés au **gymnase de la Ferme des Prés, rue Finot de 10 h à 18 h.**

Les Potagers, la Conserverie et Artisans du Monde y auront un stand, c'est le moment de venir nous rencontrer mais aussi de nous adresser vos familles, amis, voisins à qui vous avez sans doute déjà parlé des bons paniers de légumes que vous dégustez chaque semaine et qui ont peut-être envie d'essayer à leur tour : à cet effet, **nous proposons une Offre de Parrainage mais aussi une Offre d'Essai d'un panier par semaine pendant 4 semaines pour « tester » la formule avant de s'engager, parlez-en autour de vous !**

Nous serons également présents aux Ulis où nous avons un point de dépôt de nos paniers de légumes à la Maison Pour Tous des Amonts, ce **samedi 5 septembre, de 9 h30 à 17 h**, rendez-vous au **stade Jean-Marc Salinier des Ulis** ainsi qu'à **Saint-Germain-les-Arpaçon** (où nous avons un point de dépôt), **de 9 h à 17 h**, à **l'Espace Olympe de Gouge**, pour un tour d'horizon des activités proposées par une centaine d'associations, dans le respect de la distanciation physique et avec le port du masque obligatoire.

La recette de la semaine

Pizza aux légumes grillés



Ingrédients pour 4 pers. : 1 grande pâte à pizza, 1 aubergine, 1 courgette, 2 poivrons, 2 tomates, 1 gousse d'ail, quelques olives noires, 1 boule de mozzarella, 30 g de Comté ou autre fromage râpé, thym, 10 cl d'huile d'olive, sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 210 °C (th.7).

Lavez les légumes. Essuyez-les et coupez-les en rondelles et tranches fines sauf une tomate que vous allez mixer pour faire un coulis (avec un filet d'huile d'olive, sel/poivre et une gousse d'ail si vous aimez).

Disposez les légumes coupés en tranche sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Salez, poivrez et parsemez de thym.

Enfournez pour 10 min environ, en retournant les légumes à mi-cuisson.

Étalez la pâte sur une plaque huilée.

Garnissez-la avec le coulis de tomate puis disposez les légumes grillés, des tranches de mozzarella et les olives. Parsemez de thym et de comté râpé. Enfournez pour 15 min. Servez aussitôt.

Dans votre panier cette semaine

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 1 melon Ogen, 700 g de poivrons, 500 g d'aubergines, 1 concombre, 1 kg de tomates, 1 botte de persil

Petit panier : 1 kg de courgettes, 1 melon Ogen, 500 g d'aubergines, 1 kg de tomates, 1 botte de persil

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

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

