

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 17 mars 2021 - n° 936



Quoi de neuf à la boutique ?

Marie, responsable de la boutique, a entrepris de développer la gamme des produits frais proposée à la boutique et notamment les produits laitiers de la **Ferme de la Tremblaye**, située à **La Boissière Ecole** dans Les Yvelines, tout proche de la forêt de Rambouillet.

La Ferme de la Tremblaye maîtrise l'ensemble des étapes de la production de ses fromages fermiers, depuis la culture de fourrages en **Agriculture Biologique** jusqu'à l'affinage, en passant par l'élevage des bêtes (vaches et chèvres), la fabrication des fromages et yaourts à partir du lait de la ferme. Elle prend en compte également la protection et l'entretien des sols, de la forêt, ou encore la production de sa propre énergie et le recyclage des déchets de l'exploitation par le biais d'un méthaniseur.



Son cheptel compte aujourd'hui **150 vaches laitières** (Jersiaises et Prim Holstein) et **350 chèvres et boucs** (Alpines Chamoisées et Murciana-Granadina). Leurs bêtes passent le plus de temps possible en pâturage ou en prairie, à l'ombre des pommiers plantés à escient (en plus de faire de l'ombre à leurs vaches, pour laisser butiner les abeilles, éviter l'érosion des sols et embellir le paysage) en **agroforesterie**. Et quand le temps ne le permet pas, de l'herbe verte leur est fournie « à couvert ».

pour éviter l'appauvrissement des sols, sans utiliser **aucun pesticide ni engrais chimique de synthèse**. Leurs sols ne sont pas travaillés (pas de labours, recours au semis direct) et bénéficient d'une couverture naturelle permanente pour éviter l'érosion des sols, en préserver l'écosystème, et réduire leur empreinte carbone.



Leur production bénéficie de l'**appellation Fromage Fermier**. Cette dernière implique que la Ferme de la Tremblaye répond à 3 conditions : **l'utilisation exclusive des laits de la ferme, une production sur site et un affinage respectant les méthodes traditionnelles**. Les fromages de la Ferme de la Tremblaye poussent ici plus loin encore l'engagement, en utilisant uniquement **les laits issus de la traite du jour**, pour une qualité organoleptique et nutritionnelle optimale !

Pour tout savoir sur La Ferme de la Tremblaye, visionnez le très beau **film de présentation** en ligne sur leur site :

<https://www.fermedelatremblaye.com/galerie>



Ils cultivent également une multitude de fourrages, céréales anciennes et légumineuses, en rotation des cultures

Et maintenant que l'on vous a mis l'eau à la bouche, si vous souhaitez déguster leurs bons produits : **Camembert, Saint Jacques nature ou à la sauge, pointe de Brie ou encore leurs yaourts au lait de chèvre Mirabelle et Lavande, rendez-vous à la boutique de la Ferme des Potagers !**



La vie aux Potagers

Arrivé en mai 2019 en tant que responsable opérationnel des Potagers et de la Conserverie, **Jean-Yves L'ESTIME** quitte ses fonctions pour se consacrer, avec son épouse, à la réalisation d'un **projet de vie professionnel et personnel** qui démarre par leur installation prochaine en Charente-Maritime, une région qu'ils connaissent bien.



Ce vendredi 12 mars nous avons pu partager un moment convivial (dans le strict respect des gestes barrières), le **remercier chaleureusement** pour tout ce qu'il a apporté à nos deux structures et lui souhaiter **une pleine réussite dans la réalisation de son nouveau projet.**



Amélie TOTEE, directrice adjointe, remet à Jean-Yves une corbeille souvenir de nos produits locaux.

La recette de la semaine

Soupe au pourpier et poireau



Ingrédients pour 4 pers. : 1 botte de pourpier, 1 blanc de poireau, 2 oignons, 1 cube de bouillon de légumes bio, 1 càc de moutarde, beurre, poivre

Préparation : Pelez les oignons, lavez le blanc de poireau (gardez les feuilles pour une autre soupe) et émincez le tout. Lavez le pourpier.

Dans une casserole, faites fondre 10 min dans le beurre, en mélangeant souvent, les oignons et le poireau émincés. Ajoutez la moutarde, le cube de bouillon, 1 litre d'eau et portez à ébullition.

Réservez quelques feuilles de pourpier pour la décoration et ajoutez le reste dans la casserole. Baissez un peu le feu et laissez frémir pendant 10 min, jusqu'à ce que le pourpier soit cuit.

Mixez la soupe, poivez, répartissez dans des assiettes creuses. Ajoutez les feuilles de pourpier pour la décoration et pour les plus gourmands : des croûtons, du bacon ou du jambon de pays, etc. et servez bien chaud.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de pommes (variété Swing)*, 500 g d'oignons*, 1 botte de poireaux, 1 botte de blette, 1 chou-fleur*, 1 botte de pourpier, 1 saladette

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier, 1 botte de roquette

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

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

Ouverture Boutique (**horaires couvre-feu**) : mercredi et jeudi 10 h-17h - vendredi 10 h-17h30 - samedi 9 h30-13h

