

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 24 mars 2021 - n° 937



L'édito du président des Potagers

Chères adhérentes, chers adhérents,
Les Potagers de Marcoussis organiseront leur **Assemblée Générale** le **samedi 17 avril 2021 à 10 h**.

Cette année encore, en raison des risques sanitaires liés à la Covid-19 et des mesures restrictives imposées en terme de déplacement et de distanciation physique, ce moment essentiel dans la vie d'une association se fera de façon dématérialisée, en **visioconférence**.

Au cours de cette AG nous aurons l'occasion de vous présenter les **résultats obtenus** et les **actions engagées** tout au long de cette année 2020 fortement marquée par la pandémie.

Je profite d'ores et déjà de cet édit, chères et chers adhérents, pour **vous remercier au nom du Conseil d'Administration**, de **votre soutien sans faille** pendant toute cette période difficile que nous avons traversé et qui nous impacte tous encore aujourd'hui. Malgré les contraintes de déplacement liées au confinement et/ou au couvre-feu, et à tout ce que cela implique dans nos vies personnelles et professionnelles, **vous avez maintenu votre abonnement aux paniers** que cela soit sur les points de dépôt ou directement à la Ferme, **vous avez continué à venir faire du bénévolat** à la boutique ou à donner des cours de Français à nos salariés en insertion non-francophones dans le strict respect des gestes barrières... **Votre engagement est essentiel à la pérennité de notre structure et plus que jamais vous avez répondu présent !**

Je veux également remercier **nos équipes**, salariés en insertion et permanents des Potagers et de la Conserverie, qui malgré les réorganisations incessantes et les contraintes supplémentaires imposées, ont **maintenu la production et ont réalisé et même dépassé les objectifs fixés pour les deux associations !**

Ensemble, nous avons affronté, et nous affrontons encore, une crise sans précédent. Nous serons d'autant plus heureux et fiers de vous présenter des **résultats financiers positifs** et de **très bons résultats également au**

niveau de l'insertion professionnelle de nos salariés, notre cœur de métier.

Vous recevrez prochainement par mail la **convocation** officielle à cette AG dématérialisée. A l'Ordre du jour, un point supplémentaire par rapport aux années précédentes puisque nous réfléchissons à la **fusion éventuelle des deux associations** Potagers et Conserverie et nous vous demanderons votre accord de principe pour avancer dans cette voie.

La procédure de vote sera la même que l'année dernière et se déroulera en deux étapes.

Etape 1 : le **vendredi 9 avril** au plus tard, vous recevrez par mail :

- le rapport moral 2020,
- le rapport financier 2020,
- le rapport d'activité 2020.

Vous aurez alors quelques jours pour lire ces documents et nous adresser vos questions éventuelles. Nous nous efforcerons d'y répondre le plus rapidement possible sous la forme d'un « questions/réponses » qui sera accessible par toutes et tous sur la page d'accueil de notre site internet.

Si vous n'avez pas de question ou si les réponses vous ont été apportées, vous pourrez alors procéder au vote, via un lien qui vous aura été communiqué, et vous aurez jusqu'au samedi 17 avril à 11 h pour voter.

Etape 2 : le **samedi 17 avril de 10 h à 11 h30**, vous pourrez assister à l'Assemblée Générale en visioconférence sur Teams via le lien que vous aurez reçu.

A l'exception des adhérent(e)s ne disposant pas d'adresse mail (et qui seront contactés par téléphone), le vote par procuration/pouvoir ne pourra pas être validé : **seuls les votes via le formulaire électronique que nous vous enverrons pas mail seront comptabilisés.**

Le protocole de cette AG dématérialisée a été validé par notre Commissaire aux Comptes.

Au plaisir de pouvoir échanger avec vous lors de cette visioconférence,

Denis DUCHEMIN,
Président des Potagers de Marcoussis

La recette de la semaine

Salade de chou rouge et pourpier



Ingrédients pour 4 pers. : 1/2 chou rouge, 1 botte de pourpier, 100 g de feta, 8 noix décortiquées et 1 càs de graines de grenade (facultatifs), ciboulette ciselée

Pour la sauce : 1 càs de vinaigre de cidre, 3 càs d'huile de noix, 1 càs d'eau, 1 càc de moutarde à l'ancienne, 1/2 càc de miel, sel & poivre

Préparation : Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients dans un bol.

Lavez et râpez le chou rouge le plus finement possible à la mandoline ou coupez-le très fin.

Dans un saladier, mélangez le chou rouge, le pourpier (préalablement lavé et essoré) et la sauce.

Dressez les assiettes en répartissant les crudités puis parsemez de feta émiettée, de morceaux de noix, de graines de grenade (facultatifs) et de ciboulette ciselée.

La recette de la semaine

Gratin de pommes de terre, poireaux, chèvre et lardons et salade de pourpier



Ingrédients pour 4 pers. : 6 pommes de terre moyennes, 2 poireaux, 200 g de lardons, 1 bûche de chèvre, 25 cl de crème fraîche, 1 échalote, sel & poivre

Préparation : Préchauffez le four à 180°C.

Emincez l'échalote, lavez les poireaux et coupez-les en rondelles. Dans une poêle, mettez les lardons, ajoutez les échalotes et poireaux. Salez, poivrez et laissez mijoter 15 min à feu doux.

Epluchez les pommes de terre et coupez les en rondelles fines. Coupez également le chèvre en rondelles.

Dans un plat à gratin, ajoutez une couche de pomme de terre, puis une couche de poireaux et lardons puis une couche de chèvre. Recommencez et finissez par une couche de pommes de terre. Ajoutez la crème. Enfouez pour 45 min à 180°C.

Servez avec une salade de pourpier préalablement lavé et essoré (ôtez un peu de longueur de tiges si vous le souhaitez) et l'assaisonnement vinaigrette de votre choix et ciboulette ciselée.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de carottes*, 1 chou rouge*, 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier, 250 g de mâche, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 botte de poireaux, 500 g d'échalotes*, 1 botte de pourpier, 1 botte de ciboulette

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

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

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h

Retrait des Paniers à la Ferme :

vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

