

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

14 avril 2021 - n° 940



20 ans que les Potagers cultivent la solidarité

RAPPEL



L'ASSEMBLEE GENERALE
des Potagers aura lieu le

Samedi 17 avril à 10 h.

en **visioconférence** selon les modalités que vous avez reçues par mail vendredi dernier.

A quoi sert une Assemblée Générale ?

L'Assemblée Générale d'une association loi 1901 (à but non lucratif) permet aux membres du Conseil d'Administration d'**échanger** avec les adhérent(e)s autour des activités réalisées au cours de l'année écoulée, de **discuter** des projets de l'année suivante et de **valider** la partie financière.

L'ordre du jour sera le suivant :

- présentation du **rapport moral**, du **rapport d'activités** et du **rapport financier** soumis à l'approbation des adhérent(e)s,
- présentation du **projet de fusion** des deux associations Potagers de Marcoussis et Conserverie Coopérative de Marcoussis,
- présentation et **élection** du nouveau candidat au poste d'administrateur.

Tous ces documents vous ont été **adressés par mail** vendredi dernier (ou par voie postale pour les adhérents sans accès internet qui le souhaitent) afin que vous puissiez les **consulter** pendant le week-end, **poser vos questions** éventuelles à l.gibou@pdm91.fr (réponses accessibles à tous via un « questions/réponses » en ligne sur la page d'accueil du site internet des Potagers) et **procéder au vote** jusqu'au **samedi 17 avril matin** via le formulaire :

<https://forms.gle/2b5hnP9Q2rRiwW3iZ>

Pour assister à l'Assemblée Générale du samedi 17 avril de 10 h à 11 h30, il vous suffira de vous connecter à **l'application Teams** via le lien communiqué vendredi dernier.

A bientôt, en visio !



SUSPENSION
ANNUELLE DE LA
LIVRAISON DES
PANIERES

Notre formule d'abonnement prévoit une suspension de la livraison de nos paniers pendant 4 semaines : il n'y aura donc **pas de paniers distribués en semaine 16, 17, 18 et 19** (de mi-avril à mi-mai).

C'est la période "creuse" pour les légumes : presque plus de légumes d'hiver et pas encore assez de légumes de printemps pour remplir nos paniers. Nos salariés vont donc travailler intensément dans nos parcelles pendant toute cette période pour démarrer la production printanière.

En fonction de vos points de dépôts, vous recevrez votre **dernier panier** : ce **mercredi 14 avril** ou ce **jeudi 15 avril** et, pour Marcoussis, ce **vendredi 16 avril** ou ce **samedi 17 avril**.

Cette semaine est donc la dernière semaine de livraison des paniers.

La **reprise de la distribution** des paniers aura lieu la **semaine 20** : **mercredi 19 mai, jeudi 20 mai** (pour les points de dépôt) et pour Marcoussis, **vendredi 21 mai et samedi 22 mai**.

Rappel : les prélèvements mensuels, dont le montant est calculé sur 12 mois, seront effectués fin avril et fin mai, comme tous les mois.

A NOTER : pendant cette césure, la boutique restera ouverte aux horaires ci-dessous

mercredi et jeudi de 10 h à 18 h

vendredi de 10 h à 19 h

samedi de 9h30 à 13 h

Vous pourrez venir faire vos achats de légumes et fruits bio, conserves artisanales, pains, miels, oeufs extra-frais, bières locales, produits laitiers, produits céréaliers, etc.

Les Potagers en images

Installation des voiles de protection qui permettent de réchauffer le sol, d'accélérer la levée des graines et la pousse des jeunes plants mettant ainsi les cultures à l'abri d'éventuelles gelées tardives (il fait autour de 2°C en ce moment le matin) et qui protègent aussi des attaques des oiseaux. Ils laissent filtrer la lumière afin que les plants continuent à se développer tout en étant protégés. La toile laisse entrer l'eau et l'air, ce qui permet aux végétaux de ne pas se déshydrater.



Mise à l'abri des jeunes plants de choux



Mise à l'abri des petits pois

La recette de la semaine

Méli-mélo de lentilles,
poireau et carottes



Ingrédients pour 4 pers. : 250 g de lentilles vertes ou corail, 1 poireau, 2 carottes, 1 gousse d'ail, 1 càc de cannelle (ou curry ou autres épices de votre choix), 2 pincées de muscade, huile d'olive, sel & poivre, ciboulette

Préparation :

Faites cuire les lentilles durant 10/15 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, émincez et lavez le poireau, pelez les carottes et coupez-les en petits morceaux.

Faites revenir la gousse d'ail écrasée avec les épices dans une poêle, à feu vif, avec un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les légumes émincés, salez et poivrez. Remuez régulièrement.

Versez les lentilles cuites et égouttées et poursuivez la cuisson, à feu doux, durant 5 minutes environ. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Au moment de servir, vous pouvez ajouter quelques feuilles de ciboulette fraîche.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de carottes*, 1 kg de pommes*, 1 chou fleur*, 1 botte de poireaux, 1 botte de radis roses*, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de carottes*, 1 kg de pommes*, 1 botte de poireaux, 1 salade

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

