

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

28 avril 2021 - n° 942



Bienvenue à notre nouvel administrateur



Lors de l'Assemblée Générale du 17 avril, **Philippe ARNAUD** a été élu administrateur. Il nous fait part de sa motivation à rejoindre le Conseil d'Administration des Potagers :

« Nous habitons à Marcoussis depuis 2008. Nous avons 2 enfants dont la plus jeune est scolarisée au collège de Marcoussis. Je travaille à Orsay, dans un groupe international, installé dans le secteur de l'énergie nucléaire. Je suis **contrôleur de gestion** au sein de sa branche européenne, en charge des activités de maintenance.

Originaire de la Drôme, j'avais alors entendu parlé du réseau des jardins de cocagne. L'idée de mettre en oeuvre une **agriculture biologique**, en **circuit court**, tout en permettant de **réinsérer des personnes en grande difficulté** m'avait alors interpellé et très intéressé. Finalement, les hasards de la vie nous ont conduit jusqu'à Marcoussis, et par la même à rejoindre indirectement ce réseau par l'intermédiaire des Potagers de Marcoussis.

Dès notre arrivée, nous avons cherché à adhérer à l'association mais à l'époque le nombre de paniers étant limité, notre adhésion s'est faite plus tardivement. Nous sommes **adhérents** depuis maintenant quelques années, et avons profité pleinement, toutes les semaines de nos paniers de légumes.

Aujourd'hui il me semble nécessaire, d'aller de l'avant en **m'engageant dans l'association** et si en retour mon expérience professionnelle peut être utile, cela ne sera qu'un juste retour des choses. »

La recette de la semaine

Purée de fenouil et pommes de terre

Ingrédients pour 4 pers : 6 pommes de terre, 2 fenouils, 40 g de beurre, 2 càs de crème fraîche épaisse, sel & poivre

Préparation : Lavez les bulbes de fenouil.



Otez les extrémités et les trognons, les couper en quatre et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.

Epluchez et lavez les pommes de terre, les couper en cubes et les faire cuire (départ à froid) dans l'eau salée environ dix minutes après ébullition.

Une fois le fenouil cuit, bien l'égoutter et le remettre dans une casserole avec 10 g de beurre, pendant 5 minutes afin de l'assécher.

Mixer finement.

Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter et les passer au presse-purée.

Dans une casserole, mélangez les deux purées, ajoutez la crème, le reste du beurre et le poivre.

Réchauffez et servez immédiatement.

Notre boutique à la Ferme reste ouverte !

Comme vous le savez, pas de panier pendant 4 semaines (reprise des livraisons en semaine 20) mais **notre boutique reste ouverte, venez-nous voir et faites le plein de légumes et fruits frais, bio et de saison** : radis roses, avocats, blettes, épinards, choux-fleur, salades, pommes de terre, carottes, pommes, poires, kiwis, agrumes, bananes (commerce équitable)... et aussi **pains, fromages, oeufs extra-frais, produits céréaliers (farine, lentilles, pois cassés, etc.), produits laitiers (fromages vache et chèvre, yaourts, lait, etc.), bières et cidre...** et **nos conserves artisanales** : jus de pomme, confitures, compotes, soupes et veloutés, ratatouille...

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