

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 25 août 2021 - n° 954



Notre rendez-vous de la semaine



L'AMAA (Amicale du Matériel Agricole d'Autrefois) organise à Marcoussis la **Fête du Blé**, à la Ferme des Potagers située Chemin du Regard.

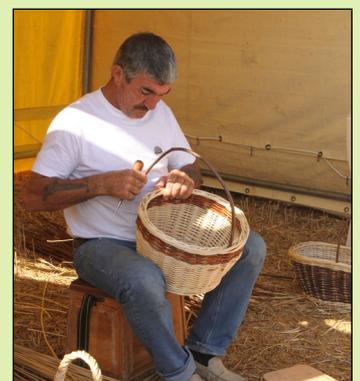
Cette année, une nouveauté vous attend avec une **démonstration de chiens de troupeaux** !

Vous pourrez apprécier le travail des chiens de berger, connaître les différentes races bergères, leurs qualités naturelles au troupeau et toutes les étapes de dressage d'un chien de troupeau.

Samedi 28 août de 14 h à 18 h
Dimanche 29 août de 10 h à 18 h



Tout au long de ce week-end, vous pourrez découvrir ou redécouvrir tous les **métiers agricoles peu à peu oubliés**. Si vous souhaitez assister à la moisson comme elle était exécutée autrefois, au labour, au ferrage des chevaux, au battage du blé, à la fabrication de la farine et du pain, du jus de pomme ou encore du boudin... **Réservez votre week-end et venez à la rencontre de ces bénévoles qui vous transmettront leurs expériences et savoir-faire ancestraux avec passion !**



La boutique de la Ferme des Potagers sera ouverte en continu samedi de 9 h 30 à 18 h et dimanche de 10 h à 18 h, parlez-en autour de vous !

En bref

En cette période de congés annuels, vous êtes nombreux à avoir pris quelques jours de repos et beaucoup d'entre vous ont annulé leur paniers.



Ainsi nos légumes de saison (et surtout nos courgettes et nos tomates) qui n'iront pas dans les paniers doivent trouver une autre utilité **pour ne pas être perdus**. La semaine dernière, nous vous présentions l'équipe de la Conserverie très occupée à transformer nos bons légumes en Gaspacho et autres **conserves artisanales** (coulis de tomate, ratatouille, etc.).

Les **étals de la boutique de la Ferme** sont également approvisionnés avec notre production mais cela ne suffit pas toujours quand les légumes arrivent tous en même temps à maturité !

C'est la raison pour laquelle, Marie, responsable de la Boutique, développe actuellement un **petit réseau de ventes externes** en proposant nos légumes à des **magasins-revendeurs partenaires** (ils achètent déjà régulièrement nos conserves « *La Cuisine des Potagers* »).

Ainsi, en deux semaines, 300 kg de tomates, 20 kg de tomates cerises et 40 kg de courgettes ont trouvé preneur et ont fait des heureux chez ces enseignes bio partenaires souhaitant proposer des **légumes bio et locaux en circuit-court**.



La recette de la semaine

Salade de tagliatelles de courgettes



Ingrédients pour 4 pers. :

2 courgettes moyennes, 4 càs de pignons de pin (facultatif), 2 càs de jus de citron, 4 càs d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, 50 g de parmesan râpé, 1/2 càc de baies roses si vous en avez, sel & poivre du moulin

Préparation :

Versez les pignons de pin dans une poêle (sans ajouter de matière grasse) et faites-les dorer 5 min à feu moyen : ils doivent colorer sans trop brunir (sinon ils deviendraient amers). Laissez refroidir.

Lavez les courgettes, ne les épluchez pas et ôtez les extrémités. A l'aide d'une mandoline ou d'un économe, tranchez-les très finement dans le sens de la longueur pour en faire des tagliatelles.

Mettez ces lamelles dans un saladier. Ajoutez-le sel, le jus de citron, l'huile d'olive, les pignons de pins refroidis, l'ail écrasé et les baies roses grossièrement concassées entre vos doigts (ou le poivre du moulin si vous n'avez pas de baies).

Répartissez cette salade dans 4 bols, saupoudrez de lamelles de Parmesan râpé et servez !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre Rosabelle (*chair tendre pour frites, four, purée et gratin*), 1 kg de courgettes, 600 g d'aubergines, 1 concombre, 1 botte de céleri branche, 1 kg de tomates anciennes, 500 g de tomates cerise, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de courgettes, 500 g de poivrons, 1 concombre, 1 kg de tomates anciennes, 1 botte de ciboulette

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

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

