

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 1er septembre 2021 - n° 955



L'édito du président



Denis DUCHEMIN,
Président des
Potagers de
Marcoussis

Chères adhérentes, chers adhérents,
J'espère que vous avez pu passer un bel été et que, malgré toutes les variations et tous les variants de cette crise sanitaire qui n'en finit pas de rebondir, vous avez pu profiter de vacances bien méritées.

Comme nous vous l'avons écrit dans nos précédentes Feuilles de Chou, les **conditions météorologiques** des deux derniers mois n'ont pas été les meilleures pour nos cultures, cependant nous avons relevé ce nouveau défi.

Malgré ces aléas donc, toutes nos **activités support ont pu continuer à fonctionner** correctement pour vous fournir en légumes, conserves, produits d'Artisans du Monde et de nos autres fournisseurs en Circuit-Court pour la boutique, afin que notre métier d'insertion professionnelle, cœur de notre engagement, perdure et puisse continuer de fleurir et d'offrir un avenir professionnel immédiat ainsi qu'à plus long terme aux personnes qui en ont besoin.

Et voilà bien le sujet de mon édito, ainsi que le sujet de **l'Assemblée Générale Extraordinaire** à laquelle vous êtes conviés début Septembre : poursuivre et conforter nos engagements pour que ces différents métiers support se retrouvent **regroupés en une seule entité juridique**, la Ferme des Potagers de Marcoussis, nous permettant de bénéficier de **synergies opérationnelles** ainsi que d'une clarté renouvelée de notre image et du fonctionnement de notre structure auprès de nos partenaires prescripteurs, de nos partenaires revendeurs, de nos clients consomm'acteurs et de vous les membres de notre association principale.

Toute structure humaine se développe en passant par des étapes successives. Les Potagers de Marcoussis sont nés en Décembre 1999, sous le parrainage de Pierre PERRET et de Patricia MARTIN, tout en s'intégrant dès le départ au sein du Réseau Cocagne. Ils ont évolué et grandi pendant plus d'une dizaine d'années en se concentrant sur le maraichage biologique. Puis, quand le temps est venu, une « bouture » des Potagers a été plan-

tée, a suivi son propre chemin autour de la transformation alimentaire et au sein d'une entité différente, la Conserverie Coopérative de Marcoussis, pour des raisons juridiques et financières qui faisaient vraiment sens à l'époque en 2013. Puis, une autre branche du tronc principal, la Boutique Solidaire, a vu le jour courant 2014 mais sans sortir de la structure « mère ». Une autre branche encore, la Champignonnière, a poussé très vite un peu plus tard à partir du tronc des Potagers mais s'est étiolée pour renaître très prochainement plus vigoureuse et plus pérenne.

Chemins différents, entités différentes, développements variés, mais toujours la même finalité : l'insertion, et toujours le même Regard, la même implantation géographique : Marcoussis.

Il est maintenant temps de rationaliser tout cela, et d'y inscrire sans doute d'autres métiers support à venir, au sein d'un même arbre, bien ancré sur notre territoire mais aux ramifications qui ne demandent qu'à s'étendre pour encore plus de Solidarité, de Bio, et de Circuits-Courts.

Voilà, mes cher.e.s adhérent.e.s, la raison fondamentale pour laquelle nous nous réunirons le **11 Septembre prochain**, et la raison fondamentale pour laquelle vous êtes d'ores et déjà invités **à vous prononcer sur nos documents de fusion** en vous connectant au formulaire en ligne (cliquez sur le lien ci-dessous) :

<https://forms.gle/NbnADvxRtVzqUBXV7>

En tant qu'adhérent.e.s des Potagers de Marcoussis **votre vote est essentiel** car pour que la fusion soit approuvée, 50 % au moins des adhérent.e.s doivent voter lors de cette Assemblée Générale Extraordinaire.

Merci beaucoup d'avance pour votre soutien renouvelé !

Denis DUCHEMIN,
Président des Potagers de Marcoussis

Notre rendez-vous de la semaine



Les Potagers de Marcoussis et Artisans du Monde auront un **stand commun** et proposeront à la vente une sélection de leurs produits tout au long de cette **journée festive !**

Ce sera également l'occasion de présenter notre activité de chantier d'insertion professionnelle et de donner envie à d'autres citoyens engagés de **soutenir notre association et nos actions** en prenant un abonnement à nos **paniers de légumes bio, locaux et solidaires !**

Venez nous voir ce samedi 04 septembre de 11 h à 18 h au Parc des Célestins de Marcoussis, parlez-en autour de vous !

Plus d'info sur le programme de la journée :

https://www.marcoussis.fr/IMG/pdf/programme_fete_village.pdf

La recette de la semaine

Salade de chou chinois au poulet et sésame

Ingrédients pour 4 pers. :

1 chou chinois, 200 g de poulet, 1 gousse d'ail, 2 càs d'huile de sésame, 1 filet de jus de citron, 1 pincée de piment, 2 càs de vinaigre balsamique, graines de sésame, poivre & sel



Préparation :

Lavez l'extérieur du chou chinois et retirez éventuellement les premières feuilles. Émincez-le finement à l'aide d'un grand couteau et mettez dans un saladier.

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile de sésame et faites cuire le poulet en remuant de temps en temps afin que toutes les faces soient dorées. En cours de cuisson, assaisonnez-le avec l'ail haché, le piment et le sésame.

En fin de cuisson, déglacez avec le jus de citron et le vinaigre balsamique.

Coupez le poulet en petits morceaux, mettez-les sur le chou et versez le jus sur le dessus. Salez et poivrez. Vous pouvez rajouter un peu d'huile de sésame et de balsamique sur votre salade, si vous trouvez que cela manque de sauce.

S'il vous reste de cette salade de chou chinois au poulet et sésame, surtout ne la jetez pas ! Vous pourrez la faire réchauffer dans une poêle avec un filet d'huile de sésame et de vinaigre balsamique de Modène : le chou s'assouplit à la cuisson et caramélise presque, c'est très bon chaud également !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 melon ou une petite pastèque, 1 kg de courgettes, 1 concombre, 500 g de poivrons, 1 chou chinois, 1 kg de tomates anciennes, 500 g de tomates cerise, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 melon ou une petite pastèque, 1 concombre, 1 chou chinois, 500 g de tomates cerise, 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

