

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 17 novembre 2021 - n° 964



Nos actualités

L'installation de notre **serre chapelle de 4 tunnels de 1920 m²**, située à proximité immédiate de notre Ferme, est totalement terminée (*photo ci-dessus*).

Démarrée fin août, sa construction a nécessité plusieurs longues étapes : préparation des sols, pose de la structure métallique puis de la couverture souple et enfin mise en place du système d'arrosage et de goutte à goutte.

Comme nous vous l'indiquions dans la Feuille de Chou n° 958, cette serre chapelle et une autre, plus petite de 279 m² très récemment construite dans nos parcelles situées aux Arrachis et prochainement mise en culture, ont été **subventionnées à 100 %**. Elles répondent aux besoins des Potagers de Marcoussis d'augmenter leur surface de **culture sous abri** afin notamment de « sécuriser » une partie de la production de légumes en les mettant à l'abri des intempéries... et des lapins !

Opérationnelle depuis début novembre, nos salariés en insertion et leurs encadrants maraichers ont d'ores et déjà mis la **serre chapelle en production** avec la plantation de pieds de blettes, bientôt dans vos paniers.



Autre actualité : le **Centre Commercial ULIS 2** nous ouvre ses portes et offre aux Potagers et à la Conserverie un **kiosque de vente éphémère** de nos produits bio, locaux et solidaires du mercredi 3 novembre jusqu'à la fin de l'année !



En plus de l'opportunité de faire connaître nos structures et nos actions à un plus large public, de vendre nos corbeilles-cadeaux composées de nos conserves artisanales et autres produits locaux qui rencontreront sans doute un franc succès pour les fêtes de fin d'année, nous développerons également des **partenariats avec des commerçants du centre** nous permettant ainsi de proposer à nos salariés en insertion des **Périodes de Mise en Situation en Milieu Professionnel (PMSMP)**. Venez nous retrouver sur notre stand, tous les mercredis et samedis, jusqu'à la fin décembre et parlez-en autour de vous !

Zoom sur la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD)



L'édition 2021 de la SERD aura lieu du 20 au 28 novembre.

Aujourd'hui, chaque Français produit en moyenne **590 kg de déchets ménagers et assimilés par an**. La quantité de déchets a doublé en 40 ans : nous achetons plus et plus fréquemment. Et

les produits sont de plus en plus éphémères.

Face à ce constat, la réduction des déchets est une démarche essentielle afin **d'économiser les matières premières épuisables**, de **limiter les impacts sur l'environnement**, de **diminuer le coût des déchets pour chacun**.

La réussite de la réduction des déchets est donc basée sur la prévention des déchets, c'est-à-dire avant que celui-ci ne soit produit, car **le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !**

A la boutique de la Ferme des Potagers, nous nous inscrivons autant que possible dans cette démarche de réduction des déchets : **cagette « anti-gaspi »** composée de légumes et fruits moches ou cabossés à 2 € l'unité (les végétaux trop abimés vont au compost), **récupération des bocaux en verre** de notre conserverie et de nos apiculteurs, vente de **sacs en tissu** lavables et réutilisables ou encore du **café en capsules** (fabriquées à partir d'écorces de tournesol) **compostables** d'Artisans du Monde, etc.

Continuons d'agir ensemble : utilisons **moins de sacs kraft** (par exemple : ail, avocats et bananes n'ont pas besoin d'être ensachés, collons l'étiquette de prix dessus) et pensons à apporter nos **boîtes et autres contenants** pour emporter les fromages !

La recette de la semaine

Velouté de chou rouge



Ingrédients pour 4 pers. :

1 chou rouge, 2 pommes de terre, 2 oignons, 1 bouillon de légumes, 2 càs de crème fraîche, 1 cas d'huile d'olive, sel & poivre

Préparation :

Lavez et émincez le chou rouge.

Pelez et coupez les pommes de terre en cubes.

Épluchez et émincez les oignons.

Dans un faitout, versez un filet d'huile d'olive et ajoutez les oignons émincés et faites-les suer.

Ajoutez le chou rouge émincé et les cubes de pommes de terre.

Ajoutez un cube de bouillon de légumes et versez environ un litre d'eau (jusqu'à recouvrir les légumes) puis laissez cuire environ 30 min jusqu'à ce que le chou et les pommes de terre soient tendres.

Mixez les légumes et ajoutez la crème. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez aussitôt.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 chou brocoli, 800 g de poireaux, 500 g d'oignons, 1 botte de blette, 1 botte de chou kale, 2 boules de céleri-rave, 1 salade

Petit panier : 700 g de courge, 1 chou rouge, 800 g de poireaux, 500 g de betteraves

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

