

Zoom sur notre partenariat solidaire avec les bailleurs sociaux du quartier Opéra de Massy

C'est reparti pour la 2ème édition de ce partenariat auquel nous sommes fiers de participer !

Les Résidences Yvelines Essonne, Erigère, Toit & Joie et l'APES (association pour les équipements sociaux des nouveaux ensembles immobiliers) ont signé une deuxième convention de partenariat avec les deux structures d'insertion que sont La Ferme des Potagers de Marcoussis et Dynamique Emploi (association intermédiaire multiservice).

Ces bailleurs sociaux ont dès 2020, à la suite du premier confinement lié à la Covid, émis le souhait de travailler autour d'un projet visant à lutter contre l'isolement des seniors et/ou de personnes à mobilité réduite, des familles monoparentales rencontrant des difficultés sociales mais aussi de faciliter l'accès à la consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique et de s'inscrire dans une démarche favorisant l'insertion professionnelle de public en difficulté.



Mercredi 30 mars, première livraison des paniers de légumes en présence des représentants des bailleurs sociaux.

Les salariés de Dynamique Emploi sont équipés de gilets jaunes afin d'être bien visibles pour réaliser leur livraison en toute sécurité et être facilement identifiés par les locataires.

C'est chose faite avec la mise en place de cette coopération entre structures de l'IAE (Insertion par l'Activité Economique) : à partir de la fin mars et jusqu'à la mi-décembre 2022, la Ferme des Potagers de Marcoussis livrera 53 petits paniers et 2 grands paniers les mercredis après-midi, toutes les deux semaines, dans la loge d'une résidence du quartier Opéra de Massy.

Là, les salariés en insertion de Dynamique Emploi prennent le relais.



Munis de la liste des bénéficiaires, désignés par les représentants des bailleurs sociaux présents sur le site, ils vont à la rencontre des locataires et réalisent la distribution de nos paniers de légumes en porte-à-porte. Ils découvrent avec eux le contenu du panier, leur remettent la Feuille de Chou avec la recette de la semaine et les échanges autour de nos légumes sont le prétexte à entamer une discussion autour d'un sujet fédérateur que représente l'alimentation et le plaisir de cuisiner.

Si les conditions sanitaires le permettent, nous aurons plaisir à accueillir, cette année encore, et à faire visiter notre ferme aux locataires et à tous les acteurs de ce beau projet solidaire.

Nous remercions chaleureusement Les Résidences Yvelines Essonne, Erigère, Toit & Joie et l'APES pour leur confiance renouvelée !

Quoi de neuf à la boutique ?

Vous les attendiez... Ils sont enfin de retour à la boutique les bons **fromages de chèvre Bio** de la Ferme de la Noue !



C'est à la Celle-les-Bordes, petite commune au cœur du parc naturel régional de la haute vallée de Chevreuse (proche de Rambouillet), que **Claudie et Philippe LEQUERE** élèvent une cinquantaine de **chèvres de race alpine** élevées **en plein air** sur 20 hectares de prairie.

Le troupeau est nourri avec les céréales de la **ferme voisine** : maïs, féverole et froment.

Buches cendrées, briques, chèvres frais et affinés vous attendent à la boutique de la ferme (livraison bimensuelle).



La recette de la semaine

Connaissez-vous l'Ail des Ours* ?

L'Ail des Ours, très recherché et utilisé par les chefs étoilés, est une **variété sauvage d'ail alimentaire** qui pousse au printemps. Si il est



connu depuis longtemps par les botanistes, herboristes et médecins car il est riche en vitamines A et C, il est également utilisé en cuisine en raison de ses qualités gustatives.

** Son nom provient du fait qu'il s'agirait de l'une des plantes que mangent les ours après leur hibernation pour se purger.*

Les **feuilles** de l'Ail des Ours dégagent un puissant parfum d'ail et sont **comestibles** tout comme ses **fleurs**. Finement hachées ou coupées en lanière, vous pouvez les consommer :

Crues : à ajouter dans vos salades, sur vos fromages frais ou à mixer et à faire en pesto !

Cuites : toujours à ajouter en fin de cuisson (pour conserver toute les saveurs) pour accompagner les viandes, les pommes de terre, le riz, les pâtes, les omelettes, pour assaisonner le beurre, les soupes ou encore à ajouter sur le fromage dans vos poêlons de raclette ou sur vos galettes et crêpes salées... il y a mille façons de consommer l'ail des ours.

Et si vous n'avez pas le temps de les cuisiner dans la semaine, lavez et séchez les feuilles, ciselez-les, déposez-les dans un sac à congélation et mettez au congélateur pour vous en servir ultérieurement au gré de vos envies. Bonne dégustation !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes*, 1 kg de carottes*, 1 chou-fleur*, 800 g de poireaux, 1 botte de radis roses, 1 botte de blette, salade, 1 botte de ciboulette ou persil, 1 botte d'Ail des Ours

Petit panier : 1 kg de pommes*, 800 g de poireaux, 1 botte de radis roses, 1 de ciboulette ou persil, 1 botte d'Ail des Ours

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

