



Merci Claude !

Après plusieurs années à nos côtés, **Claude CHAPOTON** quitte ses fonctions d'administrateur.

Ingénieur dans l'aéronautique, il a notamment dirigé le consortium franco-britannique Thomson-Lucas.

A son départ en retraite, il a souhaité mettre **ses compétences au profit de l'Economie Sociale et Solidaire** et a rejoint, dès 2001, le Conseil d'Administration du Réseau Cocagne.

Son rôle actif au sein du Réseau l'a mené à suivre la genèse des Potagers de Marcoussis, il a souhaité participer à cette aventure et **a rejoint le CA de notre association en 2003**. Dès 2007, Il en devient le Trésorier jusqu'en 2019.

Au sein des Potagers, il s'est beaucoup investi dans tous les **développements majeurs de la structure** et principalement la construction de la nouvelle Ferme entre 2010 et 2013, le démarrage de la conserverie en 2013-2014 et la mise en place du GES (Groupement Economique Solidaire) ESS/Pri en 2015-2016 dont il a été le Trésorier.

Membre fondateur de Paris Cocagne dont il a été administrateur jusqu'en 2019, il a toujours milité pour la **mise en place de synergies** entre les jardins du Réseau Cocagne.... **De tout cela, nous te remercions chaleureusement Claude !**

La recette de la semaine

Quiche
aux blettes,
courgettes
et Saint-
Nectaire
fermier



Ingrédients pour 6/8 pers. : 1 pâte brisée ou feuilletée, 500 g courgettes, 1 botte de blettes, 1 oignon, 100 g de Saint-Nectaire (un peu plus pour les gourmands), 150 ml de crème liquide, 150 ml de lait, 3 oeufs, thym, sel & poivre, huile d'olive

Préparation : Faites revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive en ajoutant un peu de sel. Lorsqu'il devient translucide, ajoutez les courgettes coupées en fines rondelles et le thym.

Laissez cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes, ajoutez les blettes émincées (blanc et vert) et salez. Laissez cuire quelques minutes supplémentaires.

Coupez le Saint-Nectaire en petits morceaux.

Battez les oeufs avec le lait, la crème, du sel et du poivre dans un saladier.

Étalez la pâte dans un moule à tarte, la piquer à l'aide d'une fourchette et répartissez les légumes puis les morceaux de fromage, versez la crème avant d'enfourner environ 30 min à 180°C (th.6), en surveillant la cuisson et en adaptant la durée en fonction de votre four.

Servez avec une salade !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre, 1 kg de courgettes, 600 g de betteraves, 1 chou pointu, 1 concombre, 1 botte de blettes, 1 salade

Petit panier : 1 kg de courgettes, 1 chou rave, 1 concombre, 1 salade

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

