

## Journée Portes Ouvertes à la Ferme des Potagers

Dans le cadre de la **12ème édition des Rando'durables\***, la Ferme des Potagers de Marcoussis organise une **Journée Portes Ouvertes** le :

**SAMEDI 24 SEPTEMBRE**

Au programme de cette journée :

**Randonnées pédestres à la découverte de nos parcelles**

**Premier parcours - départ à 9 h30 : randonnée en boucle d'environ 5 km**

*Retour estimé à 12 h avec dégustation de jus de pomme pour les marcheurs.*

**Deuxième parcours - départ à 13h30 : randonnée en boucle d'environ 9 km**

*Retour estimé à 16 h30 avec dégustation de jus de pomme pour les marcheurs.*

**A noter :** prévoir de l'eau et une tenue vestimentaire adaptée à la marche et à la météo.

## Visites de notre conserverie artisanale



**Première visite à 10 h**

**Deuxième visite à 14 h**

*Durée de la visite environ 45 minutes - Dégustation de jus de pomme pour les visiteurs.*



A cette occasion, la **boutique** de la Ferme sera **ouverte de 9 h30 à 17 h** et vous aurez également la **possibilité de pique-niquer sur place**.

**Venez nous rencontrer et amenez vos amis !**

*\*Les Rando'durables sont l'évènement de la Communauté Paris-Saclay dédié à la sensibilisation du grand-public à la protection de l'environnement à travers des balades et visites sur le territoire.*



## Participation à l'élaboration d'un atlas de la Biodiversité

L'agglomération Paris-Saclay, en partenariat avec les communes et des personnes ressources du territoire (associations naturalistes, etc.) a entamé depuis 2021 un projet de création d'un **atlas de la biodiversité** afin de mieux connaître la faune, la flore et les différents écosystèmes pour mieux les protéger et les valoriser.



Cette **démarche participative** s'appuie notamment sur des **visites terrain** menées par le bureau d'études Urban Eco et un **partage d'expériences** avec les membres du comité.

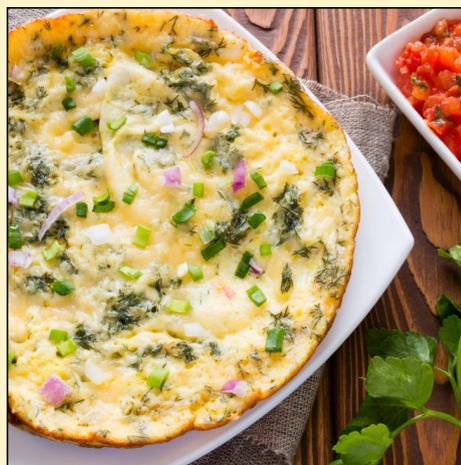
Dans ce contexte, la Ferme des Potagers de Marcoussis a été sollicitée pour accueillir jeudi dernier



le comité d'élaboration de l'atlas et partager avec eux comment une parcelle de **maraichage biologique** peut-être un **lieu d'accueil pour la biodiversité**.

## La recette de la semaine

### Omelette au fenouil



**Ingrédients pour 4 pers. :** 6 œufs, 1 fenouil, quelques brins de persil, 1 noix de beurre, sel & poivre

#### Préparation :

Prenez un bol et cassez-y les œufs. Battez-les en omelette à l'aide d'une fourchette.

Lavez, épongez et ciselez les brins de persil.

Nettoyez et hachez finement la moitié du fenouil. Incorporez le fenouil haché ainsi que le persil ciselé aux œufs battus. Salez et poivrez selon vos goûts et remuez bien.

Mettez une poêle à chauffer sur feu moyen et faites-y fondre le beurre.

Une fois le beurre fondu, versez la préparation dans la poêle. Baissez le feu à feu doux et laissez cuire l'omelette pendant 10 min.

Une fois l'omelette au fenouil cuite, servez aussitôt accompagnée d'une salade verte assaisonnée et de pain grillé.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 kg de courgettes, 500 g d'oignons, 600 g d'aubergines, 1 fenouil, 1 concombre, 500 g de tomates cerise, 1 salade, 1 botte de persil

**Petit panier :** 400 g d'oignons, 1 fenouil, 1 kg de tomates, 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

