

## Retour en images sur une journée Découverte de la Ferme des Potagers

Ce mercredi 19 octobre, nous avons eu le plaisir d'accueillir les bénéficiaires des **paniers solidaires** que nous livrons toutes les deux semaines dans le **quartier Opéra de Massy**.



Pour la deuxième année consécutive, comme nous vous l'annoncions dans la Feuille de Chou n°981 du 13 avril 2022, nous avons signé une convention de partenariat avec trois bailleurs sociaux : **Les Résidences Yvelines Essonne, Toit et Joie et Erigère/Apes** (association de bailleurs sociaux, engagés dans le Vivre Ensemble, qui développe une vie sociale dans leurs résidences) et nous livrons, depuis début avril jusqu'à fin décembre, 53 Petits Paniers et 2 Grands Paniers de nos légumes bio, locaux et solidaires qui sont ensuite distribués en porte-à-porte par les salariés en insertion de **Dynamique Embauche** (association multiservice présente à Massy).

Au programme de cette journée offerte par les bailleurs : - un **atelier « découverte du maraichage bio »** et **plantation de semis** animé par Léonardo,



- une **visite de la Conserverie** réalisée par Mada,



- un **déjeuner avec les produits de la Ferme** : soupes (nos visiteurs du jour ont assisté à sa préparation dans la conserverie), jus de pomme... et d'**autres produits bio et locaux** que l'on trouve à la boutique de la Ferme : pain complet du Fournil de Vandame, fromages et yaourts de la Ferme de la Tremblaye et de la Bergerie nationale de Rambouillet.



- et pour terminer, une **visite dans nos parcelles**.



## Afterwork Emergence à la Ferme

Mardi 18 octobre, en fin d'après-midi, nous avons accueilli l'Afterwork Emergence, organisé à la Ferme par notre partenaire **France Active Seine-et-Marne Essonne**, au cours duquel une trentaine d'entrepreneurs sont venus présenter leur projet.



De l'émergence au développement, France Active accompagne des **porteurs de projet à impact social et environnemental, générateurs d'emplois** sur le territoire essonnien, dans leurs problématiques financières, met à leur disposition les financements les plus adaptés à leurs besoins et leur permet d'accéder à un réseau d'acteurs économiques et sociaux.

Pionnier de la finance solidaire, France Active propulse chaque année plus de **39.000 entrepreneurs** pour lesquels elle mobilise 508 millions d'euros, favorisant ainsi la création ou la **sauvegarde de plus de 66.000 emplois**.

En complément de son action de financement, France Active conseille **2.300 structures de l'Économie sociale et solidaire** dans le cadre du Dispositif Local d'Accompagnement (DLA) : la Ferme des Potagers a bénéficié d'un DLA. Plus d'info : [www.franceactive.org](http://www.franceactive.org)

## La recette de la semaine

### Tarte aux poireaux, poivrons et scamorza (ou tout autre fromage)



**Ingrédients pour 4 pers.** : 1 pâte brisée, 2 ou 3 poireaux, 2 ou 3 poivrons, 150 g de scamorza (fromage italien fumé mais vous pouvez remplacer par le fromage de votre choix), 2 ou 3 càc de graines de sésame

**Préparation** : Préchauffez le four à 180 °C.

Étalez la pâte dans un moule préalablement beurré et réservez-la au frigo.

Lavez les poireaux et coupez-les en rondelles. Faites les cuire environ 10 min dans une sauteuse avec un verre d'eau (couvrez lors la cuisson).

Lavez et épluchez les poivrons. Coupez-les en tranches fines.

Répartissez les poireaux et les poivrons sur le fond de tarte, recouvrez de scamorza (ou tout autre fromage de votre choix) et saupoudrez de graines de sésame.

Enfournez 35 à 40 minutes.

Servez avec une salade de saison.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 kg de courge, 800 g de poireaux, 500 g de betteraves, 1 botte de radis noirs, 500 g de poivrons, 1 botte de chou kale, 200 g d'épinards, 1 chicorée, 1 botte de roquette

**Petit panier** : 800 g de poireaux, 500 g de betteraves, 1 botte de radis noirs, 1 brocoli, 2 poivrons

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

