



1ER MARS 2023 - N° 1016

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Salon International de l'Agriculture : on y sera !

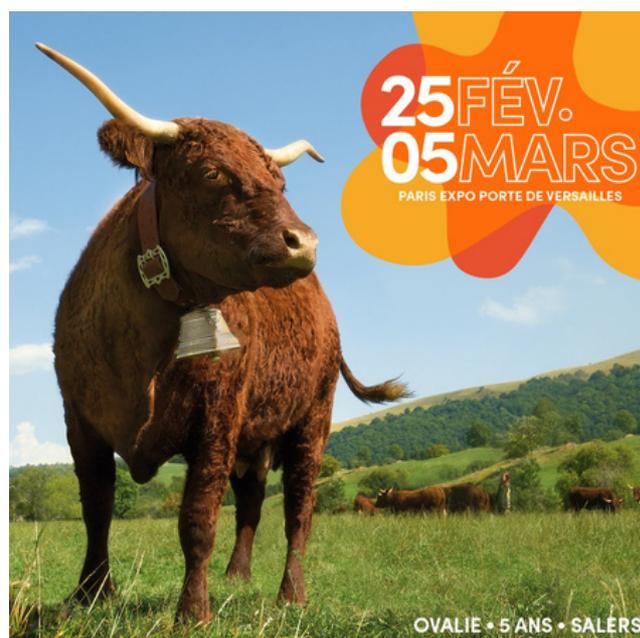
La Ferme des Potagers de Marcoussis, présente pour la première fois au Salon International de l'Agriculture à Paris

Sur invitation d'Essonne Tourisme, nous aurons le plaisir de participer à la 59ème édition du Salon International de l'Agriculture à Paris, Porte de Versailles les **vendredi 03, samedi 04 et dimanche 05 mars**.

Au Pavillon de la région Île-de-France, dans le **hall 7.1**, le **Made in Essonne** est en bonne place ! Le Département de l'Essonne et Essonne Tourisme ont invité 15 producteurs et artisans locaux qui se relaient durant 9 jours sur le **stand « Essonne »** au numéro **7.1 M 013** pour représenter haut et fort l'agriculture et le terroir essonnien. Nous sommes très heureux de pouvoir y présenter nos conserves artisanales bio et solidaires !

Dimanche dernier, **Denis DUCHEMIN**, président de notre association, a été interviewé à propos de notre participation au SIA. Ecoutez son entretien avec Johan GUERIN, journaliste de l'émission **Citoyens Engagés**, sur France Bleu :

<https://www.francebleu.fr/emissions/citoyens-engages/107-1>



Venez nous retrouver au SIA 2023 les **03, 04 et 05 mars**, parlez-en autour de vous !

Ouverture de la boutique en ligne de la Ferme

Chaque début de mois, nous proposons à nos adhérent(e)s qui reçoivent leurs paniers **sur un point de dépôt autre que Marcoussis**, et qui n'ont donc pas accès à la boutique de la Ferme, de **compléter leurs paniers de légumes**. Le montant de la commande sera prélevé en fin de mois (pas de règlement par chèque), merci de votre compréhension.

La boutique en ligne est ouverte à partir de ce mercredi 1er mars et vous avez la possibilité de commander jusqu'au **lundi 6 mars**.

Livraison de votre commande **mercredi 8 ou jeudi 9 mars** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier de légumes mais dans un **sac nominatif** à part.

Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, rendez-vous sur le **logiciel**

CocagneBio (que vous utilisez déjà pour annuler vos paniers, consulter vos factures, etc.) et cliquez sur **"Compléter mon panier"**.



NOUVEAUTE : notre jus de pomme en "version solo" de 25 cl !

Parcours d'insertion réussi



Sandra (à gauche) et Josette (à droite) préparent vos paniers de légumes

Arrivée à la Ferme en août 2022, **Josette** faisait partie de l'équipe de préparation de vos paniers de légumes. Elle nous quitte pour démarrer le 06 mars prochain, un **CDD de 6 mois** en tant que **Conseillère clientèle** chez Webhelp : une entreprise française de centres d'appels qui proposent à des entreprises des prestations de ligne directe, de télémarketing, de traitement de courriers et d'e-mails. Ce CDD est renouvelable et/ou évolutif vers un CDI.

Nous souhaitons une bonne continuation à Josette et la félicitons pour ce parcours d'insertion réussi !

La recette de la semaine

TARTE AU CHOU KALE & CURCUMA

Préchauffez le four à 190 °C.

Otez les nervures centrales des **feuilles de chou kale** (si elles sont épaisses). Les rincer à l'eau et les sécher dans une essoreuse à salade (ou dans un torchon). Les placer dans un saladier en les déchirant en petits morceaux à la main. Verser **2 càs d'huile d'olive** et en imprégner les feuilles en les massant de sorte à les attendrir. Réservez.

Epluchez et ciselez **1 oignon**.

Dans un grand bol, cassez **3 œufs** et battez-les en omelette. Ajouter **25 cl de crème liquide**, **60 g de parmesan** et **1 càc de curcuma**. Bien mélanger.

Placez la **pâte brisée** dans le moule à tarte puis répartissez l'oignon et le chou kale sur la pâte.

Versez l'appareil à quiche au curcuma sur la tarte et enfournez 40 min. Servez chaud ou froid accompagné d'une salade de pourpier par exemple.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes*, 1 kg de carottes*, 800 g de poireaux, 500 g d'oignons, 500 g de radis noirs, 1 botte de pousses de chou kale, 1 botte de pourpier

Petit Panier : 1 kg de pommes*, 1 kg de carottes*, 1 chou de pontoise, 500 g de radis noirs

*Ces légumes proviennent d'un maraîcher en agriculture biologique autre que la Ferme des Potagers de Marcoussis



Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi de 10 h à 18 h - vendredi de 10 h à 19 h - samedi de 9 h30 à 13 h

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30

