

22 MARS 2023 - N° 1019

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Assemblée Générale Ordinaire samedi 15 avril 2023

Assemblée Générale Ordinaire de la Ferme des Potagers de Marcoussis

SAMEDI 15 AVRIL 2023 à 10 H

Les administrateurs.trices et toute l'équipe de la Ferme sont heureux de vous convier à cette AG et comme on a très envie que vous puissiez venir pour ce **moment important de la vie de notre association**, on vous prévient très en amont !

L'Assemblée Générale d'une association loi 1901 (à but non lucratif) permet aux membres du Conseil d'Administration d'**échanger** avec les adhérent(e)s autour des activités réalisées au cours de l'année écoulée, de **présenter** les projets de l'année en cours et de **valider** la partie financière.

L'Ordre du Jour portera sur la présentation du **rapport moral**, du **rapport d'activité** et du **rapport financier**. Les comptes annuels et ces rapports seront soumis à l'**approbation** des adhérent(e)s.

Ces documents vous seront adressés fin mars/début avril afin que vous puissiez les consulter au préalable et poser vos questions, si vous en avez, au cours de cette assemblée.

En cas d'empêchement, vous pourrez **vous faire représenter** par un autre membre de l'association muni d'un **pouvoir** (conformément aux statuts de l'association, il n'est pas possible de détenir plus de deux pouvoirs par personne) : il vous suffira de remplir le coupon figurant sur le courrier de convocation que vous recevrez en même temps que les rapports (en laissant éventuellement en blanc le nom de la personne désignée) et de nous le retourner par voie postale ou par mail à l.gibou@pdm91.fr

Cette assemblée sera suivie d'une **visite de notre Champignonnière** et, avant de nous quitter, d'un **apéritif** avec dégustation de nos conserves artisanales.

Dans l'attente du plaisir de vous rencontrer le 15 avril,

Denis DUCHEMIN,
Président de la Ferme
des Potagers de Marcoussis



Assemblée Générale du 11 juin 2022



Quoi de neuf dans les parcelles ?

Nous vous en parlions la semaine dernière, nos planches de culture sont enrichies de matières organiques locales qui permettent d'amender les terres en améliorant et en régénérant la structure du sol : du fumier de cheval composté en provenance du centre équestre La Calèche et, depuis ce mois de mars, des **drêches** (résidus du brassage des céréales bio) de la **brasserie artisanale OX** (dont les bières sont en vente à la boutique de la Ferme).

A la Ferme des Potagers de Marcoussis, on pratique l'**économie circulaire** qui consiste à produire des biens (ou des services) de manière **durable** en limitant la consommation et le **gaspillage des ressources** et la **production des déchets** : ainsi ces déchets produits n'en sont plus puisqu'ils sont réutilisés !



Livraison de drêches fraîches par Jean-Baptiste OCHS de la brasserie OX

L'hiver est une saison creuse pour le maraîchage et donc propice aux **réparations diverses** et aux **travaux d'amélioration**. Nos encadrants et salariés en insertion ont notamment réalisé une **tranchée** permettant de relier les gouttières de la serre à



proximité de la Ferme à la **cuve de récupération des eaux de pluie** d'une capacité de 50 m³. Même si la terre est plus meuble à cette période de l'année, il n'en reste pas moins que ce fut une tâche difficile réalisée par des équipes tournantes : **un grand merci à eux !**



Et comme le printemps revient, les **plantations** ont repris : fraises, betteraves, épinards, etc. pour vos futurs paniers !

La recette de la semaine

DUO DE CAROTTES & POMMES DE TERRE ROTIES AUX EPICES

Pelez et hachez **1 gousse d'ail**.

Mélangez les **épices** (1 pincée de gingembre, 1 de piment d'espelette, 1 de coriandre moulue, 1 de cumin, 1 de cannelle) et ajoutez l'ail haché.

Épluchez et lavez les légumes puis coupez les **500 g de carotte** en bâtonnets et les **500 g pommes de terre** en cubes.

Versez **3 càs d'huile d'olive** dans un saladier, ajoutez le mélange d'épices, sel & poivre et mélangez puis ajoutez les légumes, remuez pour les enrobés d'épices.

Préchauffez le four th.7 (210°). Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

Déposez sur la plaque les légumes le plus à plat possible, laissez-les cuire 30 min en les retournant de temps en temps.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de carottes*, 1 kg de pommes de terre*, 500 g de radis noirs, 500 g d'oignons, 1 botte de blette, 1 botte de pourpier

Petit Panier : 1 kg de carottes*, 1 kg de pommes de terre*, 300 g de pleurotes

*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

