

23 AOUT 2023 - N° 1034

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Fête du Blé à Marcoussis les 26 et 27 août

Notre rendez-vous de la semaine

L'AMAA (Amicale Matériel Agricole d'Autrefois) organise à Marcoussis sa **Fête du Blé** dans le **Parc des Célestins** (parking rue Gambetta 91460 Marcoussis) :



SAMEDI 26 AOUT
de 14 h à 18 h
DIMANCHE 27 AOUT
de 10 h à 18 h



Battage du blé et cuisson du pain



Tout au long de ce week-end, venez découvrir ou redécouvrir les **métiers agricoles** peu à peu oubliés : vous pourrez assister à des **démonstrations** d'outils anciens, au battage du blé, à la **fabrication** de la farine et du pain, au pressage des pommes et repartir avec une bouteille de jus frais et autres **produits locaux** !



Michel RELAND, président de l'AMAA, nous raconte la genèse de cette fête : « Au tout début de l'aventure, avec une bande d'amis, nous participions à des démonstrations de battage à l'ancienne sur des **foires dans les villes voisines** (foire à la tomate à Montlhéry et foire aux haricots à Arpajon). Puis, en 2002, nous avons pensé à faire notre propre **démonstration de battage à Marcoussis** avec les agriculteurs et l'on mangeait un casse-croûte dans les champs sur une remorque. L'année d'après, c'est au cours de cette réunion que l'idée germa de créer la fête du blé qui durerait toute la journée plutôt qu'une matinée. Ainsi, en **2004 la première édition** de la **fête du blé** eut lieu. Comme celle-ci a bien marché et que la municipalité nous a encouragés à continuer, nous avons donc créé notre association l'AMAA. Au fil du temps, notre association et notre fête se sont développées en y incorporant de nouveaux vieux métiers et de nouveaux tracteurs pour en arriver aujourd'hui au **19ème anniversaire**. »



Venez à la rencontre de ces bénévoles passionnés qui vous transmettrons leurs expériences et savoir-faire ancestraux.

La Ferme des Potagers de Marcoussis y tiendra un stand de ventes de légumes et conserves artisanales et d'autres exposants seront présents (possibilité de se restaurer sur place).



Les membres du Bureau de l'AMAA



Rendez-vous ce week-end au Parc des Célestins !

La recette de la semaine

COMPOTEE DE COURGETTE & TOMATES

Hachez finement **2 gousses d'ail** et **1 oignon**. Réservez.

Lavez puis râpez **800 g de courgettes**. Lavez **800 g de tomates** puis coupez-les en gros dés.

Faites chauffer **2 à 3 càs d'huile d'olive** et faites-y revenir ail et oignon jusqu'à ce que ce dernier soit translucide.

Ajoutez les courgettes râpées dans la poêle et faites revenir 5 min à feu vif. Ajoutez les tomates, **1 càs de thym**, **1 càc d'herbes de Provence** puis laissez compoter environ 30 min à feu doux : poursuivez la cuisson si la compotée semble encore trop liquide à votre goût (cela dépend de votre feu et de la quantité d'eau rejetée par les tomates).

Salez, poivrez avant de servir. Servez cette compotée chaude ou tiède en accompagnement avec du riz, du boulgour, du poisson ou des œufs mais aussi en tartina de sur des belles tranches de pain bio.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 800 g d'aubergines, 500 g d'oignons, 500 g de blettes, 1 pot de basilic, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerise, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 500 g d'oignons, 1 melon, 1 pot de basilic, 1 kg de tomates



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

