

ASSGA FOOTBALL : Tous les résultats

ALORS QU'IL NE RESTAIT PLUS QUE 6 RENCONTRES À DISPUTER À LA DATE DU 5 MARS, VOICI LES RÉSULTATS DES DIFFÉRENTES SECTIONS DU FOOTBALL.

Seniors

Ils occupent la première place de leur poule et peuvent envisager la montée en division supérieure, ce sera difficile car ils devront disputer 4 rencontres sur 6 à l'extérieur.

Vétérans (+ de 35 ans)

Eux aussi sont premiers et là encore tout est possible pour l'accession en division supérieure. Surtout, ils se sont qualifiés, le dimanche 5 mars, pour les quarts de finale de la Coupe de l'Essonne, ce qui est remarquable !

Vétérans (+ de 45 ans)

Deuxième de son groupe, l'équipe n'envisage ni montée, ni de descente dans cette catégorie.



15/16 ans

Avec une 7^e place, nos jeunes Germinoises tenteront de finir au mieux la saison, avec sérieux et application.

13/14 ans

L'équipe est actuellement 6^e. Il faut encore gagner au moins deux rencontres pour éviter la descente.

Pour le reste de nos enfants de 6 à 13 ans qui représentent un peu plus de 50 % de nos 350 adhérents, il reste encore des plateaux à disputer dans la convivialité et le plaisir et le plus important pour notre équipe 11 ans un 8^{ème} de finale à disputer pour le challenge Vivien.

Le président, J. Gallic

f ASSGA football & ASSGA Vétérans

UNE CHAMPIGNONNIÈRE bio, locale et solidaire

LA CHAMPIGNONNIÈRE DE LA FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS* REPREND DU SERVICE ET LA PRODUCTION DES PLEUROTÉS ET SHIITAKÉS A ÉTÉ RELANÇÉE.

Initié en 2015, ce projet de champignonnière avait plusieurs objectifs : revaloriser d'anciennes chambres froides (situées dans les serres Tiphaine à proximité de la Ferme), créer de nouveaux métiers support pour les salariés en insertion, diversifier notre production à la fois pour les paniers de légumes hebdomadaires destinés aux adhérents de l'association, la boutique de la Ferme et la conserverie artisanale.

Comment poussent ces champignons bio ?

Nous commandons des ballots de 12 kg à 13 kg, contenant le mycélium (la souche du champignon) mélangé

au substrat de paille, à Eurosubstrat, fournisseur français de substrat de champignons pleurote et shiitaké bio, basé à Callac en Bretagne.

Ces ballots sont ensuite entreposés sur des étagères métalliques, dans nos chambres de culture, à l'abri de la lumière, à taux d'humidité et de températures contrôlés. Chaque ballot va produire plusieurs kilos de champignons en 1, 2 ou 3 volets.

Quelle est la récolte ?

Nous avons déjà reçu 2 tonnes de ballots et d'autres commandes suivront + ou - importantes en fonction de la demande. Notre objectif est de produire des champignons d'octobre à juin.

Nos premiers pleurotes ont été mis dans les paniers de nos adhérents en fin d'année, ils sont en vente à la boutique de la Ferme également et dans des magasins en circuit-court.

Un lieu de dépôt des paniers bio est présent sur Saint-Germain-lès-Arpajon pour les adhérents de l'association.

** LA FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS est un chantier d'insertion professionnelle par le maraîchage biologique et la transformation alimentaire (conserverie artisanale) sous statut associatif loi 1901.*