

06 MARS 2024 - N° 1057

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Les rencontres professionnelles du Made in Essonne

Une journée pour rencontrer les producteurs essonniers

Le 12 février dernier, **Essonne Tourisme** a organisé, en partenariat avec la CCI Essonne et la Chambre des Métiers, la **1ère édition des Rencontres professionnelles du Made in Essonne** : un évènement BtoB exclusif mettant en relation les entreprises locales (cafés, hôtels, restaurants, distributeurs, épicerie fines, etc.) et les producteurs et artisans locaux.



Crédit photo : Essonne Tourisme

Fort de son réseau Made in Essonne, Essonne Tourisme avait sélectionné une quinzaine de producteurs essonniers, et notamment un torréfacteur, un brasseur, un fabricant de spiriteux,

un producteur de pâtes fermières, une conserverie artisanale (de la Ferme des Potagers de Marcoussis), etc. venus avec une sélection de leurs produits phares à faire déguster.



Crédit photo : Essonne Tourisme

Cette journée de rencontres interprofessionnelles a offert une plateforme unique pour la mise en place de relations commerciales entre entreprises locales et producteurs et artisans essonniers afin de **stimuler** et **renforcer l'approvisionnement** en **produits du terroir**.

Hélène et Mada ont ainsi pu faire découvrir une sélection de nos conserves : jus de pomme, jus de tomate, tartinades, soupes et veloutés, gaspacho...



Crédit photo : Essonne Tourisme

Ces dégustations de produits locaux ont permis à chacun et chacune d'échanger dans une ambiance conviviale et de prendre de nombreux contacts, porteurs de futurs partenariats prometteurs.

Essonne Tourisme, chargé de la politique touristique du Département, a pour mission de **mettre en valeur le territoire**, mais également de **promouvoir les produits locaux**.

Pour ce faire, Essonne Tourisme s'appuie sur une charte de qualité pour associer la valorisation des produits locaux et celle des artisans d'art, élaborée en concertation avec les producteurs et les artisans. La filière compte aujourd'hui près de 150 membres volontaires dont deux tiers dans l'alimentaire.

C'est pour répondre à une demande de plus en plus grandissante des **distributeurs de l'alimentaire** qu'Essonne Tourisme a organisé cette journée de rencontres avec les producteurs et artisans locaux.

Souvenir du SIA 2023

C'est qui la vedette sur tous les abribus de l'Essonne pour illustrer la participation de notre département au Salon International de l'Agriculture 2024 ? C'est Claudia, notre chargée de commercialisation des produits de la Ferme !

Après une belle édition 2023, nous n'avons pas pu être présents au SIA cette année mais nous sommes très fiers qu'Essonne Tourisme nous ait choisi pour leur support de Com' !



La recette de la semaine

CHOU-FLEUR RÔTI ENTIER AU FOUR

Lavez et effeuillez le **chou-fleur**. Badigeonnez-le d'**huile d'olive** avant de l'emballer complètement dans une grande feuille de papier cuisson. Mettez-le dans un plat allant au four. Enfournes à 180°C pendant deux heures. Au moment de le sortir de son papier cuisson, faites attention à la vapeur très chaude qui va s'en échapper pour ne pas vous brûler !

A déguster avec la sauce de votre choix (ou des épices) mais voici la recette de la **SAUCE THAÏ AU BEURRE DE CACAHUËTE** : dans un bol, mélangez **4 càs de beurre de cacahuète**, **1 càs de sauce soja salée**, **1 càs de jus de citron jaune**, **1 càs de vinaigre de riz (ou blanc)**, **1 càs de miel**, **1 càc de gingembre en poudre** jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène et lisse. Ajoutez de l'eau si le goût est trop concentré. Cette délicieuse sauce accompagne tout !

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes*, 1 chou-fleur*, 500 g de poireaux, 400 g d'oignons, 1 botte de blette, 1 botte de roquette, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de pommes*, 1 chou-fleur*, 500 g de poireaux, 1 botte de radis roses

*ces fruits et légumes proviennent d'un maraicher 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

