

20 MARS 2024 - N° 1059

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Quoi de neuf à la boutique de la Ferme ?

Ils sont de retour...

Les bons **fromages de chèvre bio** de la Ferme de la Noue ! Après une période de repos automnal et hivernal, les chevreaux nés en février et sevrés, la période de la traite peut reprendre pour la cinquantaine de chèvres de race alpine élevées **en plein air** sur 20 hectares de prairie.

C'est à la **Celle-les-Bordes**, petite commune au coeur du parc régional de la Haute Vallée de Chevreuse, proche de Rambouillet, que **Claudie et Philippe LEQUERE** ont installé leur troupeau en 2000.



Les chèvres sont nourries avec les céréales bio de la **ferme voisine** : maïs, féverol et froment... que du **circuit-court** !



Les **crottins frais** puis **affinés** et **secs** nous seront livrés toutes les deux semaines.



C'est également le retour de **nos pleurotes** bio... déjà en vente à la boutique, **dans les Grands Paniers de cette semaine** et à venir dans les Petits Paniers ! Les shiitakes paraissent encore un peu... mais bientôt là !

L'arrondi en caisse pour le programme Paniers Solidaires chez Naturalia

L'arrondi en caisse permet aux clients des magasins **Naturalia** qui le souhaitent d'arrondir le montant de leurs achats à l'euro supérieur, cette somme est ensuite reversée au bénéfice du **programme Paniers Solidaires** du **Réseau Cocagne**.

Le programme Paniers Solidaires permet à des familles, étudiants ou personnes isolées à faibles revenus d'accéder à une alimentation saine et locale. L'arrondi en caisse en faveur du Réseau Cocagne aura lieu chez Naturalia de **mars à fin avril**.

La Ferme des Potagers de Marcoussis, membre du Réseau Cocagne, participe à ce programme : nos paniers solidaires bénéficient à des **étudiants** en situation de précarité alimentaire et à des bénéficiaires des minima sociaux orientés par le **CCAS de Marcoussis**. Plus d'info : [paniers solidaires](#)



Partenariat avec le lycée agricole de St-Germain-en-Laye



Début mars, nous avons accueilli une classe de **Première STAV** (Sciences des Techniques de l'Agronomie et du Vivant) venue visiter notre conserverie pour faire suite à un cours sur les risques microbiologiques, les méthodes de prévention, les points d'attention dans le cadre d'un process de transformation alimentaire.

Ce partenariat avec l'Agrocampus de Saint-Germain-en-Laye est à double niveau : d'un côté, les lycéens passent **de la théorie à la pratique** avec une démonstration sur site et de l'autre, ils nous confient la **transformation de leur production** de fruits et légumes appelée TAF (Travail A Façon) en vente dans les "serres des princesses"... du nom de leur adresse postale.

Plus d'info : agrocampus78.fr

La recette de la semaine

CARPACCIO DE BETTERAVES & RADIS NOIR

Epluchez **2 betteraves** et **1 radis noir**, taillez-les en fines tranches et disposez-les sur des assiettes de service.

Préparez la vinaigrette en mélangeant dans un bol : **2 càs d'huile d'olive**, **1 càs d'huile de noix**, **1 càs de vinaigre balsamique**, **1 càs de jus de citron** (si vous n'avez pas toutes ces huiles, faites la vinaigrette avec ce que vous avez dans vos placard), sel & poivre. Mélangez bien pour émulsionner et réservez au frais.

Concassez grossièrement **4 ou 5 noix** et parsemez-les sur le carpaccio. Au moment de servir, versez la vinaigrette sur le carpaccio et décorez de **feuilles de mâche** ou ciselez la ciboulette.

Composition des paniers

Grand Panier : 700 g de poireaux, 500 g de betteraves cuites*, 500 g de radis noirs, 500 g de pleurotes, 400 g d'oignons, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre*, 500 g de betteraves cuites*, 500 g de radis noirs, 1 botte ciboulette

*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



Cofinancé par l'Union européenne