

3 AVRIL 2024 - N° 1061

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Rencontrons-nous à la Ferme SAMEDI 27 AVRIL 2024

Assemblée Générale Ordinaire de la Ferme des Potagers de Marcoussis SAMEDI 27 AVRIL à 10 H

Chères et chers adhérents, les administrateurs/trices et toute l'équipe de la Ferme sont heureux de vous convier à notre Assemblée Générale annuelle, **moment important de la vie de notre association.**

L'Assemblée Générale d'une association loi 1901 (à but non lucratif) permet aux membres du Conseil d'Administration **d'échanger avec vous** autour des **activités réalisées** au cours de l'année écoulée, de **vous 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 adhérents présents lors de l'AG.

Ces documents vous seront adressés à partir de la mi-

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 et de nous le retourner par voie postale ou par mail à l.gibou@pdm91.fr.



Cette AG sera suivie d'une **visite de notre champignonnière** et d'un **apéritif** avec dégustation de nos conserves artisanales. **Dans l'attente du plaisir de vous rencontrer le 27 avril !**

Denis DUCHEMIN,

Président de la Ferme des Potagers de Marcoussis

Interruption prochaine des livraisons des paniers

Notre formule d'abonnement prévoit une suspension de la livraison de nos paniers pendant 4 semaines. Cette année, il n'y aura pas de paniers distribués en semaines **17, 18 et 19** (ce qui correspond à la **dernière semaine du mois d'avril** et au **deux premières semaines du mois de mai** avec tous les ponts) puis en semaine 52 (mais nous vous le rappellerons d'ici là).

C'est la période creuse pour les légumes : nous n'avons plus de légumes d'hiver et pas encore assez de légumes primeurs pour remplir nos paniers.



Nos salariés en insertion et leurs encadrants maraichers ont d'ores et déjà **préparé les sols** (voir la Feuille de Chou n°1058) et commencé à **mettre en terre les jeunes plants** mais ces 3 semaines vont leur permettre d'intensifier le travail dans les parcelles pour bien démarrer la production printanière.



Pendant ces semaines 17, 18 et 19, il ne sera donc pas utile d'annuler vos paniers si vous vous absentez : ils ne seront d'ailleurs PAS PROGRAMMES dans le logiciel CocagneBio.

En fonction de vos points de dépôt, vous recevrez votre **dernier panier** : le **mercredi 17 avril** ou **jeudi 18 avril** et, pour Marcoussis, le **vendredi 19 ou samedi 20 avril**.



La **reprise des distribution** aura lieu en **semaine 20** : **mercredi 15 et jeudi 16 mai** pour les points de dépôt et, pour Marcoussis, **vendredi 17 et samedi 18 mai**.

La recette de la semaine

OMELETTE DE PLEUROTES OU SHIITAKES

Pour nettoyer les **200 g de champignons** : ne les faites **pas tremper dans l'eau** (ils perdraient de leur saveur) ! Coupez le bout du pied puis frottez délicatement les champignons à l'aide d'un linge humide avant de les couper en lamelles.

Dans une poêle, faites chauffer **1 càc d'huile**, à feu moyen, et ajoutez **1 gousse d'ail** hachée puis les lamelles de pleurotes ou shiitakes et **faites cuire 10 minutes**.

Dans un bol, battez **2 oeufs avec ½ verre de lait** puis mettez dans la poêle, sur les champignons, et **faites cuire encore 5 min**.

Les champignons doivent cuire au moins 15 minutes (surtout les shiitakes qui se consomment cuits, jamais crus, sous peine de déclencher des **réactions allergiques**).

Servez chaud avec une salade.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 céleri rave*, 500 g de poireaux, 1 botte d'oignons nouveaux, 300 g d'épinards, 1 botte de blette, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit Panier : 500 g de poireaux, 1 botte de radis roses, 200 g de pleurotes ou shiitakes, 1 salade

**ce légume provient d'un maraicher en agriculture biologique autre que la Ferme des Potagers de Marcoussis*

Pleurotes (à droite)



Shiitakés (à gauche)

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