

3 juillet 2024 - n° 1072

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Journée des salarié.e.s de la Ferme

RETOUR EN IMAGES SUR CETTE JOURNEE FESTIVE

Jeudi 27 juin, administrateurs.trices, bénévoles, salarié.e.s en insertion et permanents se sont retrouvés pour partager une journée ludique. La période estivale étant très intense pour nos maraichers comme pour l'équipe de la conserverie, il est important de se retrouver tous ensemble pour fédérer et motiver les équipes.

Au programme de la journée : visites croisées dans les parcelles pour les salarié.e.s de la conserverie et dans le laboratoire de transformation pour les maraichers, un déjeuner sur l'herbe (barbecue et plats du monde) puis jeux de société (avec Artisans du Monde) et de plein air (badminton, ping-pong, pétanque).





VOTRE ETE AVEC OU SANS PANIFR?



Voici le mois de juillet et les premiers départs en congés d'été ! Un peu de temps pour chacun(e) pour souffler un peu...

A la Ferme, nous allons aussi prendre des jours de repos mais chacun à notre

tour afin d'assurer une continuité dans la production des légumes, des conserves et dans la livraison de vos paniers de fruits et légumes! Si vous souhaitez vous absenter, il faut donc annuler vos paniers (5 annulations possibles par année civile).

Si vous ne souhaitez pas annuler vos paniers ou ne pouvez plus annuler de panier, et si personne de votre entourage ne peut venir le chercher, vous pouvez en faire don à nos salarié(e)s en insertion, pour cela, il faut que vous déplaciez votre panier la ou les semaines concernées sur le point de dépôt de LA FERME à Marcoussis dans votre espace ADHERENT.

Pour annuler ou déplacer un panier sur un point de dépôt (les modifications doivent se faire au plus tard le MARDI AVANT MIDI de la semaine concernée), rendez-vous https://marcoussis.cocagnebio.fr/

Pour vous connecter:

- votre identifiant est votre adresse mail.
- votre mot de passe est votre nom de famille tout en MAJUSCULES.

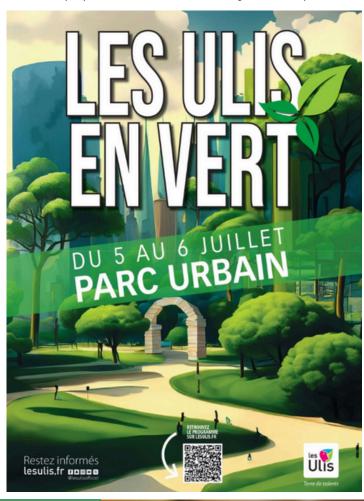
Bel été à toutes et tous!

NOTRE RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINF

Retrouvez-nous sur le Marché Producteurs du Festival des Ulis en Vert, festival écologique et solidaire, dans le Parc Urbain :

> vendredi 5 juillet de 17 h à 22 h et samedi de 12 h à 20 h

Nombreux producteurs locaux, foodtruks, ateliers (repair café, création de jeux, etc.).



LA RECETTE DE LA SEMAINE

SALADE DE COURGETTES & FÈVES

Ecossez les 800 g de fèves et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 5 min. Egouttez-les et rincez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Ensuite ôtez la peau des fèves et réservez-les.

Lavez 2 ou 3 courgettes, ne les épluchez pas mais et coupezles en très fines lamelles.

Détaillez 1 oignon rouge et 2 oignons nouveaux en fines

Mélangez les différents ingrédients dans un saladier et avant de servir, ajoutez la vinaigrette : 2 càs d'huile d'olive, 1 càs d'huile de sésame, 1 càs de vinaigre balsamique et parsemez de 2 càc de graines de cumin.

COMPOSITION DES PANIERS

Grand Panier: 1 kg de courgettes, 800 g de fèves, 1 botte d'oignons, 2 fenouils, 2 concombres, 2 salades Petit Panier: 800 g de fèves, 500 g de courgettes, 1 concombre, 1 salade

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



