



18 septembre 2024 - n° 1078

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

## Notre offre d'abonnement aux paniers

### Un nouveau point de dépôt de nos paniers à Brétigny- sur-Orge

Depuis le mois de mai, à **Brétigny-sur-Orge**, Elodie et son équipe nous ouvrent les portes de leur boutique "**Aux Fleurs d'Annie**" située au 31 avenue Edouard Branly.

Nos paniers de légumes et fruits bio, locaux et solidaires y sont livrés les jeudis et peuvent être récupérés de 15 h 30 jusqu'à 19 h. Et, si nous vous invitons à récupérer vos paniers le jour même, et ce quelque soit votre point de dépôt, ils sont encore sur place le lendemain **en cas d'oubli**. En cas d'empêchement, vous pouvez également envoyer à quelqu'un le chercher pour vous.

Et, en cas d'absence, vous pouvez annuler la livraison (5 annulations



possibles par an - l'annulation, comme tous les autres changements, doivent se faire impérativement le **mardi AVANT midi** sur le logiciel CocagneBio).

**Un grand merci à toute l'équipe d'"Aux fleurs d'annie" pour leur accueil et merci à vous, chères et chers adhérents, d'en parler autour de vous.**



### **L'offre de parrainage : c'est vous qui parlez le mieux de nous !**

Vous avez fait le choix de devenir adhérent.e à la Ferme des Potagers et nous vous en remercions.

Grâce à votre abonnement, ce sont **50 salarié.es en insertion** qui retrouvent un emploi dans un cadre adapté tout en bénéficiant d'un **accompagnement socioprofessionnel** individualisé afin qu'ils/elles reprennent **confiance** en leurs **compétences** et facilitent ainsi leur retour sur le marché du travail.

Vous soutenez une **Economie Sociale et Solidaire** qui remplace l'individu au centre de l'activité (plus d'un.e salarié.e sur deux retrouver un emploi ou intégrer une formation à l'issue de son parcours d'insertion dans notre structure ), qui préservent notre **environnement** , la **biodiversité** et notre **santé** par la pratique de l' **agriculture biologique** pour nos productions maraichères (nous n'utilisons **aucun intrant chimique** : pas de pesticide, ni insecticide, ni fongicide).

En tant qu'adhérent.e, vous connaissez nos valeurs, nos actions, nos produits : **parlez-en autour de vous, aidez-nous à nous faire connaître et à développer le nombre d'adhérent.es !**

Pour vous remercier, pour tout abonnement souscrit grâce à votre parrainage, nous vous offrirons ainsi qu'à votre filleul.le, **une corbeille de nos conserves artisanales.**

Il vous suffit d'inviter la personne parrainée à renseigner vos nom et prénom sur le bulletin d'adhésion ( [en ligne sur notre site internet](#) ) en réponse à la question " **Etes-vous parrainé.e par un.e adhérent.e ?** "

Il n'y a pas de limite au nombre de parrainage et une personne peut démarrer une adhésion à n'importe quel moment de l'année.

Merci de votre **engagement** à nos côtés et de votre **soutien** !



## Notre prochain rendez-vous

### La JOURNEE PORTES OUVERTES de la Ferme

A noter dans vos agendas : la JPO de la Ferme aura lieu le **SAMEDI 28 SEPTEMBRE**. On a hâte de vous retrouver ! Venez avec vos amis, voisins, collègues, etc.

Plus d'information sur le déroulé de la journée dans la prochaine Feuille de Chou.



# JOURNÉE PORTES OUVERTES

SAMEDI  
28 SEPTEMBRE  
2024

BOUTIQUE  
OUVERTE  
EN  
CONTINU

9h30 - 18h  
Chemin du Regard

10h et 14h  
BALADES DANS NOS  
PARCELLES EN  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
VISITES DE NOTRE  
CONSERVERIE ARTISANALE



Programme complet de la journée :  
[www.lespotagersdemarcoussis.org](http://www.lespotagersdemarcoussis.org)



## La recette de la Semaine

### Gratin de Blettes & Courgettes aux 2 fromages



Préchauffez le four à 200°C.

Lavez **600 g de courgettes** et la **botte de blettes**, découpez-les en petits morceaux.

Portez une casserole d'eau à ébullition, plongez-y les morceaux de courgettes et de blettes. Laissez cuire pendant 20 min et égouttez-les en fin de cuisson.

Dans un plat à gratin, versez les légumes égouttés et recouvrez avec

50 g de parmesan. Arrosez de 20 cl de crème liquide puis, salez, poivrez et recouvrez de 100 g de gruyère râpé.

Mettez au four 10 min (le temps que le fromage gratine).

Servez chaud accompagné d'une salade.

## Composition des paniers

**Grand Panier** : 1 kg de courgettes, 700 g d'aubergines, 300 g de haricots verts, 3 poivrons, 2 fenouils, 800 g de tomates anciennes, 400 g de tomates cerises, 1 salade

**Petit Panier** : 600 g d'aubergines, 1 botte de blette, 2 poivrons, 1 botte de persil, 1 salade

### Horaires d'ouverture de la boutique :

mercredi et jeudi de 10 h à 18 h

vendredi de 10 h à 19 h

samedi de 9h30 à 13h

### Retrait des paniers à la Ferme :

vendredi de 12h à 19h

samedi 10h à 12h30



## LA FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS

Chemin du Regard, 91460 MARCOUSSIS - Tél. : 01.64.49.52.80

Directeur de la publication : Denis DUCHEMIN - Rédactrice : Laure GIBOU

Courriel : [L.gibou@pdm91.fr](mailto:L.gibou@pdm91.fr) - site : [www.lespotagersdemarcoussis.org](http://www.lespotagersdemarcoussis.org)

[Facebook](#) - [Insta](#)

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}  
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

