



11 décembre 2024 - n° 1088

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

**Des idées cadeaux écologiques, éthiques,  
équitables et solidaires à la boutique de la Ferme**

## **Pour des Fêtes de fin d'année solidaires et écoresponsables**

Vous êtes toujours à la recherche de **cadeaux** à glisser sous le sapin ?  
Venez nous voir à la boutique de la Ferme où vous trouverez des idées cadeaux  
qui ont du sens, issues de **l'Economie Sociale et Solidaire**, pour tous les  
goûts et tous les budgets !

Nos **conserves artisanales Bio** et tous les **produits locaux, en circuit-court**  
ou **équitables** de nos partenaires : tisanes de La Vie en Herbes et bières Ox de  
Marcoussis, miels d'Essonne, biscuits de Noël de La Pierre qui Tourne de  
Picardie, chocolats et panettones d'Artisans du monde, rillettes et terrines de  
poissons des Yvelines, etc. rassemblés dans de **jolies corbeilles "toutes  
prêtes"** ou **à composer vous-mêmes** avec les produits de VOTRE choix  
raviront les gourmand(e)s !

Egalement tout **l'artisanat d'Artisans du Monde** issu du commerce équitable :  
jeux de société, jouets en bois ou en tissu, objets de décoration, bijoux,  
foulards, vaisselles, etc.



La boutique, située Chemin du Regard à Marcoussis, est **ouverte toute l'année** les mercredis et jeudis de 10h à 18h, les vendredis de 10h à 19h et les samedis de 9h30 à 13h (**fermée les jours fériés**).

## Marchés de Noël

### A Marcoussis - Samedi 14 décembre de 16 h à 21 h

L'association des commerçants de Marcoussis organise son premier Marché de Noël sur la **promenade Victor Hugo** (derrière la mairie - proche du café associatif La Sirène sur l'Ecole et de la médiathèque).

Au programme : produits gourmands (saumon et truite fumée, huitres, agneau, chocolats artisanaux et douceurs sucrées, etc.), artisanat (bijoux, déco,

créations florales, coffrets cadeaux, etc.), vin chaud et tombola en présence du Père Noël !

Nous y serons présents : **venez à la rencontre de nos bénévoles ce samedi 14 décembre de 16 h à 21 h.**



## A Sainte-Geneviève-des-Bois - Samedi 14 décembre de 10 h à 18 h

Coeur d'Essonne Agglomération organise à **la Piscine d'en Face** (un lieu atypique à découvrir absolument), située **14 rue Léo Lagrange** à Sainte-Geneviève-des-Bois, un marché de Noël dédié au consommer autrement. Au programme : des stands de produits locaux et écoresponsables, de l'artisanat durable, des produits zéro déchets et de nombreux ateliers DIY (création de maisonnettes de Noël, de cosmétiques bio, de lessive, de bijoux, etc.)

La Ferme des Potagers de Marcoussis y aura également un stand pour proposer ses **conserves artisanales** et **corbeilles gourmandes** mais aussi présenter notre **abonnement aux paniers** car nous avons un point de dépôt chez **Fleurs&Sens** à Sainte Geneviève des Bois !

**Venez nous rencontrer ce samedi 14 de 10 h à 18 h et faites passer l'info autour de vous ;)**

[Intégralité du programme de la journée](#)

## Papilles d'Or 2024

### Retour en images

**Essonne Tourisme**, partenaire de la CCI Essonne, pour la promotion des **Papilles d'Or**, un concours valorisant l'excellence de la restauration et de

l'artisanat de bouche essonnien, nous avons invité à tenir un stand le lundi 18 novembre en soirée lors de la **remise des Trophées**.

Cette cérémonie réunit de nombreux **professionnels de la restauration** et des **élus locaux**, une belle occasion pour Hélène et Mada de leur présenter les produits de notre conserverie artisanale "La Cuisine des Potagers".



## La recette de la semaine

### Fondue de poireaux



Lavez et émincez les **blancs de poireaux** très finement (gardez les feuilles vertes pour en faire une soupe).

Emincez **1 oignon**.

Faites chauffer **2 càs d'huile d'olive** puis ajoutez l'oignon et les poireaux.

Remuez et laissez cuire à feu doux, à couvert, en remuant souvent durant environ 20 minutes.

Salez, poivrez et ajoutez **4 càs de crème fraîche ou de crème coco** pour une saveur sucrée/salée, **1 càs de moutarde** et **2 càs de jus de citron**.

Laissez chauffer 5 minutes et servez.

Cette fondue accompagnera viande et poisson mais aussi riz, pâtes, boulgour... ou encore pour fourrer des crêpes ou des galettes !

## Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes de terre\* (toute consommation), 1 kg de pommes\*, 600 g courge ou céleri rave ou navets, 500 g de radis blancs ou noirs, 1 salade, 1 botte de roquette, 1 botte de pourpier

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre\* (toute consommation), 1 kg de pommes\*, 700 g de poireaux, 1 salade

*\*ces légumes et fruits proviennent de maraichers bio en circuit-court*

### 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](#)

