



30 avril 2025 - n° 1104

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Quoi de neuf à la boutique ?

Des asperges blanches, bio & locales

Le printemps est là et les bonnes asperges de Simon, que vous aviez eu le plaisir de découvrir l'année dernière à la boutique de la Ferme, sont de retour !



Des asperges blanches et bio, produites à **Ablis (78)** en famille par Claire LEQUIPPE et son père, Pascal PERROT, qui ont repris l'exploitation de leur aïeul : Simon !

Céréaliéristes, ils décident de se diversifier en plantant 4 hectares d'asperges blanches en 2019. Au départ en agriculture conventionnelle, ils font le choix de convertir la production en **agriculture biologique** et sont certifiés depuis la récolte 2022.



Mais pourquoi avoir choisi les asperges blanches ?

En 1782, Simon PERROT, un de leur ancêtre, horticulteur et curieux de nature, découvrit lors d'une de ses excursions botaniques non loin de Chartres, un **piéd d'asperge sauvage**. Il se mit à en produire et après quelques années, la renommée de ses asperges alla jusqu'à la table du roi Louis XVIII grâce à la marquise de Vernon.

Plus de 200 ans plus tard, Claire et Pascal reprennent le flambeau et font le pari de nous faire déguster des asperges fraîches, locales et bio et aussi goûteuses que celles de Simon.

Elles sont vendues **6,95 € la botte** à la boutique, venez les goûter !

Des promos sur l'artisanat d'Artisans du Monde

Coup de balai sur les prix !

Artisans du Monde Marcoussis lance une opération promotionnelle sur l'ensemble de **l'artisanat** présent dans la boutique de la Ferme.

Une **réduction de 50%** sur le prix affiché vous sera appliquée à la caisse, sur chaque article, **jusqu'au 31/05/2025**.



-50%

SUR TOUT L'ARTISANAT

JUSQU'AU 31 MAI 2025

-50%

-50%

Artisans du Monde Marcoussis - Chemin du Regard - 91460 Marcoussis

Les fêtes des Mères & des Pères approchent... n'hésitez pas à venir anticiper vos achats et à **offrir des cadeaux solidaires, issus du commerce équitable, à prix tout doux ;)**

Tournage à la Ferme

Un reportage de France 3 sur l'insertion professionnelle

Jeudi 6 mars, nous avons accueilli une équipe de tournage de **France Télévision** venue réaliser un reportage pour l'émission "Météo à la Carte" sur **nos missions d'insertion professionnelle**, notre cœur de métier.

Vous pouvez visionner cette émission diffusée le 21 avril en cliquant [ici](#).



Rappel : pas de paniers pendant 3 semaines - reprise des livraisons mercredi 14, jeudi 15 mai sur les points de dépôt et vendredi 16 mai à Marcoussis.

La Boutique de la Ferme reste ouverte pendant cette période de césure qui nous permet de lancer la production printemps/été dans les parcelles !

Venez faire vos courses de **fruits & légumes bio, pains, miels, oeufs, produits laitiers (yaourts et fromages de vache et de chèvre), produits céréaliers et légumineuses (farines, lentilles, haricots, quinoa, etc.), huiles & vinaigre, vins, bières & cidre, conserves artisanales (sauce tomate, jus et sirops de fruits, compotes, soupes, etc.), épicerie diverses (chocolats, biscuits, thé & tisanes, pâtés & rillettes, etc.) et tout l'artisanat d'Artisans du Monde** à la boutique de la Ferme (jours d'ouverture et horaires ci-dessous).

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



 Cofinancé par l'Union européenne

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 - site : 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](#)

