



14 mai 2025 - n° 1106

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Assemblée Générale Ordinaire de la Ferme

**AG de la Ferme des Potagers de Marcoussis :
SAMEDI 24 MAI à 10 H**

Les administrateurs.trices et toute l'équipe de la Ferme sont heureux de vous convier à cette Assemblée Générale qui marque le **25ème anniversaire de notre association solidaire !**



L'assemblée générale d'une association loi 1901 (à but non lucratif) permet aux membres du conseil d'administration d'**échanger** avec les adhérents(e)s autour des activités réalisées au cours de l'année passée, de **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 adhérent(e)s.

En cas d'empêchement, vous pouvez vous faire représenter par un autre membre-adhérent(e) de l'association muni d'un **pouvoir** : il vous suffira de remplir et de signer le **coupon** figurant sur le courrier de **convocation** qui vous a été adressé, par mail, le mardi 6 mai (en laissant éventuellement en blanc le nom de la personne désignée) et de nous le retourner par mail à l.gibou@pdm91.fr ou par voie postale : Ferme des Potagers de Marcoussis - Chemin du Regard 91460 Marcoussis.

Cette Assemblée Générale sera suivie d'un **apéritif et de moments festifs pour fêter les 25 ans de la Ferme** (*Plus d'info sur le déroulé de cette journée dans la prochaine Feuille de Chou et dès à présent sur notre [site internet](#)*).

Réservez dès à présent votre samedi 24 mai !

Notre rendez-vous de la semaine

Marché écoresponsable de Palaiseau ce samedi 17 mai



La Ville de Palaiseau organise la 5ème édition de son marché écoresponsable le **samedi 17 mai** sur la **Place de la Victoire** de **10 h à 20 h**.

Profitez de nombreux stands artisanaux et rencontrez des artisans, producteurs, créateurs, cavistes, brasseurs qui mettent tout leur cœur pour que leur travail soit écoresponsable.

La Ferme des Potagers de Marcoussis y sera présente pour présenter nos missions d'insertion professionnelle par le maraichage biologique et la transformation agro-alimentaire.

Nous proposerons à la vente nos **conserves artisanales "La Cuisine des Potagers"** mais aussi notre abonnement aux **paniers de légumes et fruits bio, locaux et solidaires** car nous avons deux points de dépôt à Palaiseau : l'un à la **MJC/théâtre des 3 Vallées** (en centre ville) et le deuxième, dans la cour d'un particulier, **proche de la gare RER de Palaiseau**. Tous nos points dépôt sont visibles [ici](#).

Parlez-en autour de vous et venez nous rencontrer sur notre stand ce samedi 17 mai, place de la victoire.

Reprise des distributions de paniers de la Ferme

Dès cette semaine, retrouvez vos paniers !

Ces 3 semaines de césure ont permis à nos salariés en insertion et à leurs encadrants de lancer la production de printemps et d'été. A venir dans vos paniers : courgettes, navets blancs et jaunes, salades, blettes, radis roses, betteraves, choux rave, oignons bottes, etc. et bientôt les fraises !



Photo ci-dessus de **Mathilde THOMAS**, étudiante en école de photographie

Merci Mathilde pour toutes ces belles photos !

La recette de la semaine

Salade croquante de chou-rave



Otez les tiges et les feuilles de **2 chou-rave** (*mais ne les jetez pas**), épluchez-les car la peau est assez fibreuse.

Rincez-les puis râpez-les ou émincez-les finement.

Préparez la sauce : dans un bol, mettez **1 càc de moutarde** et mélangez bien avec **1 càs de vinaigre**. Ajoutez **1 càs d'huile d'olive** puis ajoutez du poivre, du sel et **1 càs de fromage blanc** ou **crème fraîche épaisse**, mélangez bien.

Vous pouvez ajouter de la ciboulette ou du persil.

C'est prêt !

Le chou-rave donne une texture croquante très particulière. Vous pouvez varier cette recette en associant le chou-rave à des feuilles de salades vertes ou, pour une salade plus colorée, associez le chou rave à de la carotte râpée et/ou de la betterave râpée et changez l'assaisonnement de la vinaigrette à votre guise.

**Les feuilles sont également entièrement comestibles. Chiffonnez-les finement et mélangez-les dans une vinaigrette, ou hachez-les grossièrement et faites-les cuire à la vapeur ou faites-les sauter, comme vous le feriez pour du chou vert ou du chou frisé.*

Composition des paniers

Grand Panier : 500 g de courgettes, 500 g de chou rave, 500 g de navets, 1 botte de betterave, 1 botte de blettes, 1 botte d'oignons, 2 salades

Petit Panier : 500 g de chou rave, 500 g de navets, 1 botte de blette, 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



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](#)

