



28 mai 2025 - n° 1108

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Retour en images sur les 25 ans de la Ferme

## Samedi 24 mai : une belle journée d'anniversaire !

Le soleil ne fut pas de la partie, tant pis pour lui... c'est la seule chose qui aurait pu éventuellement manquer à cette belle journée mais son absence n'a pas dissuadé les nombreuses personnes qui sont venues jusqu'à nous pour fêter les 25 ans de la Ferme, matérialisés par cette belle réalisation en bois, **merci à Jessy** ! Petite rétrospective en images :



Nos amis de l'**AMAA** (Amicale Matériel Agricole d'Autrefois) ont réalisé un délicieux **jus de pomme**, pressé sur place, et distribué tout au long de la journée à nos visiteurs ! **Un grand merci à Michel et aux bénévoles.**



Les ateliers plantations et cuisine, animés par Alain, Rémi, Mada et Mimouna, ont permis aux inscrits de découvrir notre univers de travail.



Suite à l'Assemblée Générale (un retour vous sera fait dans la prochaine Feuille de Chou), un apéritif de produits bio et locaux nous a permis d'inaugurer les festivités en présence notamment de **Jérôme CAUET, 1er adjoint au maire de Marcoussis**, de nos adhérents, administrateurs, partenaires mais aussi d'anciens salariés permanents de la Ferme.



Inauguration musicale et chantante : **merci Sonia pour le piano !**



La restauration sur place fut assurée par "**Les Meyer Bretzel**" qui nous ont régallé de leurs spécialités et ont fait un don à notre association : **merci Marie et Franck !**

Une visite musicale dans nos parcelles, animée par Léo pour la partie maraichage biologique, Mylène, Christophe et Thierry pour la musique, a rencontré un vif succès !





Musique, chants et danses ont accompagné nos déambulations commentées dans les parcelles.

**Merci Mylène et Thierry à l'accordéon et Christophe au saxo !**

Des petits tours de tracteur, conduit par Alain, pour les enfants mais aussi des crêpes et du café proposés aux petits et au grands sur le pôle insertion, tenu par Eric et Lou-Ann pour renseigner nos visiteurs sur nos missions d'insertion socioprofessionnelle. **Merci Marine et Rémi pour la centaine de crêpes que vous avez confectionnées !**



Tout au long de l'après-midi, des visites de la conserverie se sont succédées, animées par Mada et Denis, qui ont fait découvrir à nos visiteurs les processus de fabrication de nos conserves artisanales bio, locales et solidaires !



**Merci à toutes et tous pour votre présence, physique ou en pensée, et pour votre engagement social et solidaire à nos côtés depuis 25 ans !**

## **Ouverture mensuelle de la boutique en ligne**

### **Commandez, c'est livré !**

Chaque début de mois, nous proposons à nos adhérent(e)s qui reçoivent leurs paniers sur un point de dépôt autre que Marcoussis, et qui n'ont donc pas accès à la boutique de la Ferme, de **compléter leur panier hebdomadaire**.

La boutique en ligne est ouverte à partir de ce mercredi 28 mai et vous avez la possibilité de **commander jusqu'au lundi 2 juin**.

**Livraison** de votre commande **mercredi 4 et jeudi 5 juin** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier mais dans un **sac ou carton nominatif à part** .

Sélection de **fruits et légumes** bio et de saison, **miels** , **pains** et **œufs** bio et bien sûr nos conserves bio artisanales "**La cuisine des Potagers**" : houmous, pesto basilic & noisette, soupes, veloutés, ratatouille, compotes, coulis de tomates, jus et sirops de fruits, gaspacho, tartinades de légumes, confitures, etc. et des oeufs, des farines (blé, épeautre, sarrasin, maïs), du pain, des huiles, du thé, du café, du chocolat, etc.



Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, rendez-vous sur votre espace Adhèrent (*votre identifiant est votre adresse mail et votre mot de passe est votre nom de famille TOUT en majuscule*) du logiciel CocagneBio et cliquez sur "**Passer une commande**".

Le montant de votre commande sera prélevé en fin de mois en même temps que le prélèvement des paniers.

Pour toute question, contactez Laure au 01 64 49 52 80 ou [l.gibou@pdm91.fr](mailto:l.gibou@pdm91.fr)



## La recette de la semaine

### Salade de betterave crue et radis



Épluchez les **betteraves** et les **radis roses** (gardez les fanes pour en faire un velouté). Lavez-les, séchez-les et râpez-les ou coupez-les en fines rondelles. Dans un saladier, préparez la vinaigrette avec **2 càs d'huile de noix** et **2 càs de vinaigre balsamique** (ou tout autre huile et vinaigre de votre choix), ajoutez les légumes râpés ou finement coupés, salez, poivrez et mélangez bien. Décorez si vous le souhaitez avec un peu de persil ou de ciboulette, de graines de sésame, etc.

# Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 500 g de navets, 500 g de chou-rave, 1 botte de blette, 1 botte de radis roses, 1 botte de betterave, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 1 botte de betteraves, 1 botte de radis roses, 200 g de fraises

## 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](#)

