



11 juin 2025 - n° 1110

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

La restauration collective : de nouveaux débouchés pour les produits de la Ferme

3ème édition des Rendez-vous de la restauration collective durable avec AgriParis Seine

Le 13 mai dernier, sur invitation d'**AgriParis Seine** (une association de coopération territoriale qui rassemble des collectivités et structures du bassin de la Seine, engagées en faveur de l'agriculture et de l'alimentation durables, et qui soutient le développement de filières agricoles et alimentaires durables et locales sur le bassin de la Seine, certifiées notamment Agriculture Biologique), **Hélène**, directrice de la Ferme et **Mada**, responsable de la production de notre conserverie (en photo de dos, ci-dessous, en discussion avec **Audrey PULVAR, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts**) ont participé à la 3ème édition des Rendez-Vous de la Restauration Collective Durable, à l'Hotel de Ville de Paris, afin de **faire connaître nos produits** et la possibilité de les livrer en **gros volume** (compote, soupe, etc.) dans des contenants dédiés.



Plus de 300 inscrit.e.s et **850 rencontres**, tout au long de cette journée façon "speed dating professionnel", jalonnée d'ateliers, d'**échanges entre producteur.trice.s durables, transformateur.trice.s, logisticien.ne.s, et gestionnaires de la restauration collective**. Cette année, une nouvelle dimension a été donnée à l'évènement en passant de l'échelle parisienne à celle des collectivités composant le bassin parisien.



Ces rdv de la Restauration Collective Durable ont pour objectif de :

- 👉 Favoriser les échanges et faciliter de nouveaux partenariats entre producteur.trice.s durables et gestionnaires de la restauration collective ;
- 👉 Aider à mieux comprendre les contraintes et opportunités des producteur.trice.s

et transformateurs pour l'approvisionnement de la restauration collective ;
👉 Clarifier le fonctionnement des marchés publics et les attentes des collectivités.
Des rencontres que nous espérons fructueuses et qui nous permettront de **diversifier encore et toujours les activités** de notre chantier d'insertion professionnelle.

Le rendez-vous de la semaine

Cucine(s) Essonne, grand banquet final, samedi 14 juin !



Cucine(s) met au centre d'un banquet collaboratif et festif les **pratiques culinaires et agricoles** du territoire nord-ouest de l'Essonne. Le public est invité à venir avec ses outils (couteau, fourchette, assiette) pour s'engager joyeusement dans un chantier alimentaire collectif en plein air et questionner nos communs alimentaires. Il y aura ceux qui sifflent en cuisinant, celles qui se rappelleront, d'autres qui discuteront... Voilà la force de la cuisine, et qui plus est collective : **alimenter les réflexions et nourrir nos envies de faire autrement.**

Dans le cadre de son festival « Des lieux, des liens », la MJC Jacques Tati d'Orsay (*où nous avons un point de dépôt de nos paniers de légumes et fruits bio, locaux et solidaires*), la Ville d'Orsay, la Scène Nationale de l'Essonne Agora-Desnos, le CROUS de Versailles et l'Université Paris-Saclay ont accueilli en résidence l'artiste **Floriane FACCHINI**, de janvier 2024 à juin 2025, sur un projet artistique et culturel autour de l'alimentation intitulé « Cuisine(s) ». La Ferme des Potagers de Marcoussis avait participé à ce projet culturel les 8 et 9 octobre dernier : [lire la Feuille de Chou n°1082](#)

Ce banquet final aura lieu ce **samedi 14 juin à 19h à la Ferme Vandamme**, 1 place de la Mairie, 91190 **Villiers-le-bâcle**.

Bus 9111 depuis la gare de Massy et bus 5154 depuis l'Université.

Gratuit dès 14 ans, l'**inscription est obligatoire** [ici](#)

Appel à bénévolat : maraichage à la Ferme

Les beaux jours sont là, si vous avez un peu de temps...

Nous vous proposons de venir **prêter main-forte** à nos équipes en charge des activités de maraichage et découvrir comment sont "bichonnés" les bons légumes et fruits de vos paniers !

De JUIN à SEPTEMBRE, venez participer aux plantations, désherbage ou récoltes : tous les MERCREDIS, rdv à 8H ou à 13H, dans la grande salle commune de la Ferme !



Il n'est **pas nécessaire de s'inscrire !** Vous venez à 8h ou à 13h et **Alain, Léo et Rémi**, nos encadrants maraichers, seront là pour vous accueillir (bien respecter ces horaires en revanche sinon ensuite il n'y a plus personne à la Ferme, tout le monde est dans les parcelles ;))

Vous pouvez venir pour 2 h, 4 h ou toute la journée si vous le souhaitez : dans ce cas, n'oubliez pas votre pique-nique !

A bientôt à la Ferme 🧑🌾

La recette de la semaine

Salade de courgettes et de fèves



Écossez les **fèves** et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 5 min. Puis, arrêtez la cuisson en les mettant dans une passoire et en les plongeant dans l'eau fraîche. Ensuite ôtez la petite peau qui recouvrent les fèves avec la pointe d'un couteau et réservez-les.

Lavez **2 courgettes** (environ 500 g), ne les épluchez pas et coupez-les en très fines lamelles.

Détaillez **1 oignon rouge** en fines lamelles et mélangez-le aux différents ingrédients réunis dans un saladier.

Préparez une vinaigrette de votre choix, par exemple : **2 càs d'huile d'olive, 1 càs d'huile de sésame, 1 càs de vinaigre balsamique**, salez et poivrez.
Ajoutez la vinaigrette au légumes et parsemez de graines de cumin.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 600 g de fèves, 500 g de betterave cuite, 1 ou 2 chou rave, 1 botte de blette, 1 concombre, 2 salades

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 600 g de fèves, 500 g de betterave cuite, 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 - 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](#)

