



12 novembre 2025 - n° 1127

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Un nouveau point de dépôt à Bures-sur-Yvette

🌸 Le Jardin d'Eden nous ouvre ses portes 🌸

Depuis la mi-septembre, à Bures-sur-Yvette, **Angélique** accueille nos paniers de légumes & fruits bio, locaux et solidaires dans sa **boutique de Fleurs "Le Jardin d'Eden"**.

Suite au changement d'horaires de la brasserie "La Part des Anges", nous avons dû nous mettre à la recherche d'un nouveau point de dépôt pour nos **20 paniers hebdomadaires**... pas gagné d'avance ! Les commerçants (et autres lieux de vie) étant un peu réticents, et on peut les comprendre, à "sacrifier" une partie de leur surface de vente et/ou d'accueil (d'autant que nous avons également des contraintes liées au stockage de nos légumes : besoin de fraîcheur, à l'abri des intempéries, etc.) et nous avons essuyé de nombreux refus.

Angélique, **sensible à nos missions d'insertion** et nos **actions d'aide socioprofessionnelle en faveur de public en situation de précarité**, malgré l'espace intimiste de sa boutique nous a immédiatement dit OUI !

Nous la remercions d'autant plus que, comme tous nos points de dépôt, cet accueil de nos paniers est **gracieux** et **bénévole** (cela prend également de leur temps).

En tant qu'**artisan fleuriste**, elle a beaucoup de travail dès le matin (et ce même avant l'ouverture de la boutique)



pour réceptionner les fleurs fraîches, préparer la boutique et composer ses jolis bouquets : c'est la raison pour laquelle, **chaque jeudi**, le retrait des paniers ne peut se faire qu'à **partir de 11h30 et pas avant** sous aucun prétexte (et jusqu'à 12h30 puis de 14h30 à 19h30).

Vos paniers, et ce quelque soit le point de dépôt, sont à retirer le jour même. Cependant, en cas d'oubli, ils sont encore sur place le lendemain mais pas au-delà. En cas d'empêchement, vous pouvez également envoyer quelqu'un le chercher pour vous mais, dans ce cas, indiquez-lui bien les jours et horaires de retrait 😊

🌸 Venez découvrir sa jolie boutique située au **47 rue Charles de Gaulle** dans le centre ville de Bures s/Yvette.



Un grand merci à Angélique du Jardin d'Eden pour son accueil et merci à vous, chères et chers adhérents, qui soutenez notre chantier d'insertion professionnelle... que vous soyez de Bures-sur-Yvette ou d'ailleurs 🥰

Retour sur le jeu de la Courge à la boutique

Fin du suspense !

Notre belle courge pesait **7,800 kg**
Nos 3 gagnants, avec une estimation à 7,700 kg, 7, 750 kg et 8 kg, ont été contactés, dès le 5 novembre, et pourront venir retirer leur lot à la boutique de la Ferme jusqu'à la fin de la semaine.

Bravo à Ava, Eva et Olivier !



La recette de la Semaine

Curry de Courge, Pois chiche & épices douces



Lavez la **courge** (pas utile de l'éplucher car elle est bio), tranchez-la en deux, retirez les graines puis coupez-la en cubes d'environ 2 cm.

Dans une grande poêle ou une sauteuse, chauffez **1 càs d'huile végétale**.

Ajoutez **1 oignon** émincé et **2 gousse d'ail** hachées. Faites revenir 3 à 4 minutes à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres.

Incorporez **1 càs de curry doux**, **1 càc de curcuma** et **1 càc de cumin** et mélangez 1 minute pour libérer les arômes.

Ajoutez les morceaux de courge et **1 boîte de 400 g de pois chiches** préalablement rincés et égouttés. Versez **40 cl de lait de coco**, salez et poivrez. Mélangez, couvrez et laissez mijoter 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la courge soit fondante.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Servez chaud, ajoutez de la **coriandre fraîche** et accompagnez ce curry de **riz basmati**.

Variantes : ajoutez une poignée d'épinards ou quelques feuilles de salade en fin de cuisson (2 ou 3 minutes) pour plus de verdure. Et pour plus de piquant, ajoutez un peu de piment doux ou du gingembre frais râpé.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pomme de terre toute consommation, 1 potimarron, 800 g de poireaux, 2 radis d'hiver, 2 poivrons, 150 g de mâche, 1 botte de pourpier, 1 salade

Petit Panier : 1 potimarron, 800 g de poireaux, 2 radis d'hiver, 1 salade

Horaires ouverture boutique :

mercredi et jeudi de 10 h à 18 h

vendredi de 10 h à 19 h

samedi de 9h30 à 13 h



Retrait des paniers à la Ferme :

vendredi de 12 h à 19 h

samedi 10 h à 12h30



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](#)

