



19 novembre 2025 - n° 1128

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

La Ferme des Potagers de Marcoussis au MADE IN ESSONNE de Chamarande ce week-end !

Un week-end pour découvrir les trésors locaux

Essonne Tourisme vous invite à la nouvelle édition du "Made in Essonne s'expose", qui se tiendra les **samedi 22 et dimanche 23 novembre 2025** au **Domaine départemental de Chamarande**.

Cet événement incontournable célèbre le **savoir-faire des producteurs et artisans essonniens**, avec plus de 60 exposants, dont la Ferme des Potagers de Marcoussis (nous serons présents sur notre stand durant ces deux jours), prêts à partager leurs créations uniques et authentiques. Durant deux jours, de **10h à 17h**, venez flâner entre les stands et découvrir une large gamme de produits locaux : **objets d'art, bijoux, produits gourmands, et bien plus encore, tous fabriqués en Essonne**.



LE MADE IN LESSONNE S'EXPOSE

*Au Domaine départemental
de Chamarande*

Le marché de Noël avant l'heure !

22 et 23 novembre 2025, de 10h à 17h

Marché de Noël avant l'heure

Quasiment un mois avant Noël, les **produits de fêtes** - escargots, truites, chocolats... - seront à l'honneur. C'est également l'occasion idéale pour **préparer vos cadeaux de fin d'année** tout en soutenant les **artisans** et l'**économie locale**. Ce marché met en lumière la diversité et la créativité qui font la richesse du département.





Démonstrations et dégustations tout au long du week-end

Le marché propose également des démonstrations artisanales et des dégustations pour vous permettre d'en apprendre davantage sur les **secrets de fabrication** de nos exposants. C'est l'occasion de découvrir quelques recettes locales, des astuces artisanales, ou tout simplement de goûter à des saveurs inédites. Deux foodtrucks labellisés Papilles d'Or 2025 proposeront des plats à partir de produits locaux.

Un cadre exceptionnel pour célébrer l'artisanat

Le Domaine départemental de Chamarande, **38 rue du Commandant Arnoux - 91730 Chamarande**, est l'écrin parfait pour cette célébration du Made in Essonne. Situé à 30 km d'Évry et à 35 km au sud de Paris, le site est accessible par le RER C, station Chamarande, à 200 m du Domaine et en voiture par la N20, entre Arpajon et Étampes, sortie Étréchy-Chamarande.

**Venez en famille ou entre amis profiter d'une balade festive
dans ce lieu enchanteur et dénichez des idées cadeaux uniques
à l'approche des fêtes de fin d'année** 

Atelier de formation pour nos salarié(e)s en insertion

De la théorie à la pratique

La plupart de nos salarié(e)s, avant leur arrivée à la Ferme, n'avaient jamais manipulé d'outils agricoles et ils/elles apprennent "sur le terrain" leurs noms et leurs usages. Cependant, certains d'entre eux, notamment la débroussailleuse, doivent être utilisés avec beaucoup de **précautions** car leur **maniement** peut comporter des **risques** pour les utilisateurs mais aussi pour l'entourage. Ces outils ne sont donc pas confiés à toutes et tous et une session de **formation théorique** puis une **session pratique** sont nécessaires avant de les laisser travailler en toute autonomie.



Rémi, l'un de nos encadrants maraîchers, a organisé une formation théorique d'une heure pour présenter les caractéristiques techniques, le fonctionnement, les différentes coupes possibles avec une débroussailleuse, les précautions à prendre pour soi-même, pour protéger la zone de travail et l'entretien de l'outil.

Nos salarié(e)s dûment formés et équipés avec les **EPI** (Equipements de Protection Individuelle) adaptés à cette activité ont pu passer à la pratique. Le **débroussaillage** de nos parcelles est à faire régulièrement car il faut favoriser le démarrage et la croissance de nos cultures maraîchères pour leur permettre de se développer plus rapidement que les plantes adventices.



La recette de la semaine

Poêlée de Poireaux & Pommes de terre



Pour 2 personnes : épluchez **3 pommes de terre**, **2 poireaux** et **1 oignon** et nettoyez-les.

Coupez en rondelles les pommes de terre, les poireaux (*gardez les feuilles vertes pour faire une soupe plus tard avec les pommes de terre restantes*) et émincez l'oignon.

Faites revenir dans un peu d'huile : l'oignon et les poireaux pendant 10 minutes. Au besoin, ajoutez un demi verre d'eau si vous ne voulez pas trop mettre de matière grasse.

Ajoutez les pommes de terre, couvrez et poursuivez la cuisson 20 minutes en remuant de temps en temps. 5 minutes avant la fin de cuisson, parsemez avec le **persil** et ajoutez du **beurre**.

Dans une poêle beurrée, cassez **2 œufs** et cuisez les quelques minutes.

Parsemez de **parmesan**.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courge, 1 kg de courgettes, 600 g de navets, 500 g de betteraves, 1 botte de chou kale, 1 botte de radis roses, 150 g de mâche, 1 salade

Petit Panier : 800 g de poireaux, 800 g de pommes de terre (toute consommation), 3 poivrons, 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



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](#)

