



10 décembre 2025 - n° 1131

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

**Des idées cadeaux écologiques, éthiques,
équitables et solidaires à la boutique de la Ferme**

Pour des Fêtes de fin d'année solidaires et écoresponsables

🎁 Vous êtes toujours à la recherche de **cadeaux** à glisser sous le sapin ? Venez nous voir à la boutique de la Ferme où vous trouverez des idées cadeaux qui ont du sens, issues de **l'Economie Sociale et Solidaire**, pour tous les goûts et tous les budgets !

Nos **conserves artisanales Bio** et tous les **produits locaux, en circuit-court ou équitables** de nos partenaires : tisanes de La Vie en Herbes et bières Bio de la brasserie Ox de Marcoussis, miels et pains aux épices d'Essonne, biscuits de Noël de La Pierre qui Tourne de Picardie, chocolats et panettones d'Artisans du monde, vins pétillants bio de Vigne de Cocagne, rillettes et terrines de poissons des Yvelines, etc. rassemblés dans de **jolies corbeilles "toutes prêtes"** ou **à composer vous-mêmes** avec les produits de VOTRE choix raviront les gourmand(e)s !

Egalement tout l'**artisanat d'Artisans du Monde** issu du commerce équitable : jeux de société, jouets en bois ou en tissu, objets de décoration, bijoux, foulards, vaisselles, etc.

Tout le mois de décembre, **dégustation de douceurs de Noël** : pain aux épices, amandes enrobées de chocolat, Turron, Panettone, Carrés au chocolat et caramel, etc. 😊



La boutique, située Chemin du Regard à Marcoussis, est **ouverte toute l'année** les mercredis et jeudis de 10h à 18h, les vendredis de 10h à 19h et les samedis de 9h30 à 13h (**fermée les jours fériés**).

Marché de Noël

Retrouvez-nous à Ste Geneviève-des-Bois ce samedi 13 décembre de 10 h à 18 h à la Piscine d'En Face

Coeur d'Essonne Agglomération organise à **la Piscine d'en Face** (un lieu atypique à découvrir absolument), située **14 rue Léo Lagrange** à Sainte-Geneviève-des-Bois, un marché de Noël dédié au consommer autrement.

Au programme : des stands de produits locaux et écoresponsables, de l'artisanat durable, des produits zéro déchets et de nombreux ateliers DIY (création de

décorations de Noël, fabrication de kokedama, de lessive écologique, de spray d'ambiance, etc.)

La Ferme des Potagers de Marcoussis y aura également un stand pour proposer ses **conserves artisanales** et **corbeilles gourmandes** mais aussi présenter notre **abonnement aux paniers** car nous avons un point de dépôt chez **Fleurs & Sens** à Sainte Geneviève des Bois !

Venez nous rencontrer ce samedi de 10 h à 18 h à La Piscine d'En Face (un lieu "magique" à découvrir) et faites passer l'info autour de vous 🎄

Retrouvez l'intégralité du programme de la journée



Evolution du site des serres Thiphaine

Une nouvelle page à écrire

En 2013, nous avions signé un bail de 18 ans pour reprendre l'exploitation des serres horticoles de Monsieur Thiphaine.

Nous avions à l'époque procédé à un nettoyage du site afin de pouvoir exploiter les 3500 m² de surfaces complémentaires (dont la rénovation des anciennes chambres froides qui avait notamment permis, dès 2015, la création de notre champignonnière Bio... rappelons-le, la 1ère en Ile-de-France, on en n'est pas peu fiers 🐔).

Avec le temps, ces serres très anciennes sont devenues **vétustes et plus au normes** et, dès 2020, nous avons pris la décision de ne plus les exploiter afin de **garantir la sécurité** de nos salarié(e)s en insertion et de leurs encadrants maraîchers... **L'aventure n'est pourtant pas terminée** pour ce site mais en attendant de vous en dire plus, dans une prochaine Feuille de Chou, voici des photos du site avant travaux :



La recette de la semaine

Gratin de Potimarron & Poireaux croustillants



Préchauffez votre four à 180 °C.

Lavez et découpez **1 potimarron moyen** en tranches après l'avoir débarrassé de ses graines (pas besoin de l'éplucher, cette courge est BIO, pleine de bonnes choses et devient tendre avec la cuisson).

Lavez **2 gros ou 3 poireaux moyens** et émincez-les finement.

Faites blanchir les tranches de potimarron 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, faites revenir les poireaux émincés dans une poêle avec un peu d'**huile**, jusqu'à ce qu'ils soient fondants et dorés.

Dans un bol, écrasez **2 gousse d'ail** et mélangez-les à **250 ml de crème liquide** avec une pincée de **muscade**.

Dans un plat à gratin, alternez les couches de potimarron et de poireaux. Versez ensuite le mélange crème-ail par-dessus et parsemez généreusement de **200 g de fromage râpé** de votre choix.

Enfournez pour environ 35 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Servez chaud accompagné d'une **salade de pourpier** (*coupez les tiges avant de la passer à l'eau et de l'essorer*) ou **salade de mâche**.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 potimarron, 800 g de poireaux, 500 g de navets, 500 g de betteraves cuites (dans notre conserverie), 400 g d'oignons, 1 botte de blette, 1 salade, 150 g de mâche

Petit Panier : 1 potimarron, 800 g de poireaux, 500 g de betteraves cuites (dans notre conserverie), 1 botte de pourpier

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](#)

