



7 janvier 2026 - n° 1133

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



*Toute l'équipe de la Ferme et les  
membres du Conseil d'Administration  
vous présentent leurs meilleurs vœux  
pour cette nouvelle année !*

*Bonne Année  
2026*



## Chutes de neige

❄ Cette année 2026 commence avec de gros flocons qui recouvrent nos parcelles d'un beau manteau de neige.

Le paysage est magnifique et nous avons **besoin de ce froid pour la terre** (les gelées tuent les "vermines", insectes et autres larves qui, si elles n'ont pas disparu en hiver, attaquent nos jeunes légumes au printemps).

Mais cette belle neige rend difficile, voire impossible, nos déplacements : afin d'assurer leur sécurité, tous **nos salariés en insertion ont donc été invités à rester chez eux** mardi et ce jour, mercredi. Aucun bus ne circulent (et la majorité

d'entre eux ne sont pas véhiculés), la RN118 est fermée dans les deux sens, etc. Ces deux journées leurs sont "offertes" et non décomptées de leurs congés.



Alors depuis hier, c'est l'**équipe des permanents qui assure la "base" à la Ferme** : vos paniers sont confectionnés par leurs soins (nous espérons pouvoir assurer la totalité des légumes indiqués dans la composition, en bas de la Feuille de Chou, et vous prions de nous excuser s'il y avait des manques et vous remercions, par avance, de votre compréhension), la conserverie et la boutique sont fermées toute la journée. Les **livraisons** prévues ce mercredi après-midi sont **reportées à jeudi** et nous espérons que la neige se calme bientôt 🌨️

## Ouverture mensuelle de la boutique en ligne

### Commandez, c'est livré !

Après cette trêve hivernale de deux semaines, nous reprenons la livraison des paniers et, comme 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 7 janvier et vous avez la possibilité de **commander jusqu'au lundi 12 janvier**.

**Livraison** de votre commande **mercredi 14 et jeudi 15 janvier** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier mais dans un **sac ou carton nominatif à part**.

🍺 NOUVEAUTE : les **bières BIO de la Brasserie OX** de Marcoussis 🍺

🍏 Sélection de **fruits et légumes** bio et de saison, **oeufs**, **miels**, **pains** et bien sûr nos conserves bio artisanales « **La Cuisine des Potagers** » : houmous, pesto basilic & noisette, soupes, veloutés, ratatouille, compotes, jus et sirops de fruits, gaspacho, tartinades de légumes, confitures, etc.

🍪 Epicerie sucrée et salée : *notre inventaire étant en cours, nous ne pouvons vous proposer la totalité de nos produits, merci de votre compréhension.*



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

### Velouté de Potimarron et Pommes de terre



Lavez le **potimarron** (il n'est pas utile de le peler car il est bio), puis coupez-le en deux, ôtez les graines et coupez la chair en gros morceaux.

Epluchez **2 pommes de terre** et coupez-les en gros morceaux.

Faites revenir **2 oignons** et 3 gousses d'ail hachés dans un peu de **beurre** à feu doux avant d'ajouter les pommes de terre et le potimarron et faites revenir 5 min.

Couvrez le tout d'eau, ajoutez **1 cube de bouillon de légumes bio** (émietté), **1 càc de curry**, **1 pincée de noix de muscade** et laissez mijoter environ 30 min à feu doux.

Lorsque les légumes sont cuits (vérifier à l'aide d'un couteau), mixez votre préparation.

Salez et poivrez selon votre goût puis ajoutez **10 cl de crème fraîche** et laissez mijoter encore 2 ou 3 min avant de servir.

## Composition des paniers

Grand Panier : 1 courge Potimarron, 600 g de céleri rave, 500 g de pommes de terre (toute consommation), 400 g d'oignons, 1 ou 2 radis Daikon, 1 botte de chou kale, 1 ou 2 chicorées, 1 ou 2 salades laitue

Petit Panier : 1 courge Potimarron, 500 g de pommes de terre (toute consommation), 400 g d'oignons, 200 g de mâche

### 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



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](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](#)

