



20 mai 2026 - n° 1149

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

**10 ans de partenariat avec Artisans du Monde
(ADM)**

Fusion des association ADM-Marcoussis et ADM-Bures-sur-Yvette

En 2016, soit 12 ans après la création de l'association Artisans du Monde-Marcoussis, en avril 2004, les produits ADM rejoignaient la boutique de la Ferme des Potagers de Marcoussis, marquant ainsi le début d'un partenariat pour **mutualiser nos forces vives** et témoigner de la complémentarité de nos **actions pour l'Economie Sociale et Solidaire** et le **soutien aux plus précaires**.



Aujourd'hui, ce partenariat évolue.

Le 1^{er} avril 2026, l'**association ADM-Marcoussis a fusionné avec l'Association ADM-Bures** qui, en 2004, l'avait parrainée au sein du réseau ADM : la boucle est ainsi bouclée. ADM-Bures possède sa propre boutique à Bures-sur-Yvette où sont également vendus, depuis plusieurs années, des produits de l'ESAT La Vie en Herbes et de la Conserverie de la Ferme.



La boutique de la Ferme des Potagers de Marcoussis devient un dépôt-vente des deux associations ADM fusionnées. L'engagement des bénévoles pour assurer des permanences au sein de la boutique de la Ferme reste inchangé.

Cette fusion a été décidée, afin de mieux **promouvoir les produits des artisans et artisans** des organisations partenaires du réseau ADM et de la centrale d'achat Solidar'Monde. L'idée étant de faire tourner les collections plus souvent, ADM-Bures ayant un rythme de commande élevé. Cela permettra d'exposer une **palette plus large de produits** et de faire connaître de **nouvelles organisations partenaires**.

Les bénévoles ADM seront toujours là pour répondre à vos questions et pour vous accueillir à la boutique des potagers sur les permanences du samedi matin.

👉 Nous vous invitons à venir rencontrer les bénévoles d'ADM-Bures-Marcoussis à la Ferme des Potagers de Marcoussis les :

VENDREDI 22 MAI de 15 h à 18 h30 et SAMEDI 23 MAI de 9 h30 à 13 h

pour échanger et découvrir de nombreux articles d'artisanat. Nous finirons avec un **pique-nique partagé** dans le jardin de la boutique ou dans l'espace repas en fonction de la météo samedi à partir de 13 h.

Ces événements nous permettront également d'évoquer avec vous la **quinzaine du commerce équitable 2026**.

A bientôt !

L'équipe des bénévoles ADM

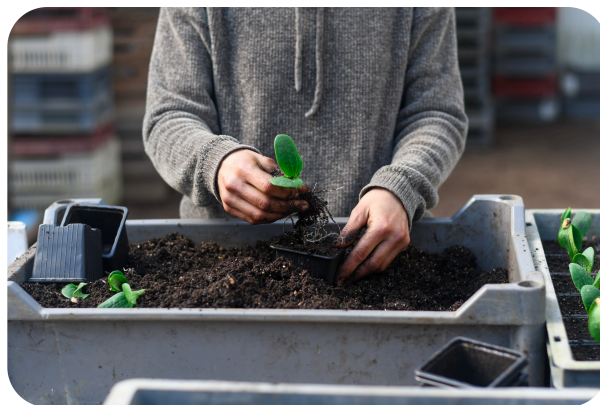


Appel à bénévolat : maraichage à la Ferme

Les beaux jours reviennent, 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 8 h ou à 13 h, le ou les mercredis de votre choix, et **Alain, Helmina et Juan**, nos encadrants maraichers, seront là pour vous accueillir (bien respecter ces horaires en revanche car 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

Pizza aux Blettes



Déposez **1 pâte à pizza** et sa feuille de papier cuisson sur une grille sortie du four, mettez le four à préchauffer en mode grill ventilé.

Lavez la **botte de blettes** et séparez les feuilles des tiges.

Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée, plongez-y les tiges de blettes et laissez cuire pendant 7 min.

Hachez **2 oignons nouveaux** préalablement pelés et faites-les revenir avec un filet d'**huile d'olive**. Hachez les feuilles de blettes essorées et ajoutez-les.

Laissez cuire 3 à 4 min. Coupez le feu, ajoutez **200 g de ricotta** et mélangez. Déposez cette farce sur la pâte à pizza.

Taillez les tiges de blettes égouttées en carrés et disposez sur la farce.

Parsemez d'**origan** et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Vous pouvez également ajouter des **copeaux de parmesan** ou tout autre fromage de votre choix.

Enfournez la pizza puis laissez cuire pendant 15 à 20 min selon votre four.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 500 g de navets, 500 g de betteraves cuites dans notre conserverie, 1 botte de blettes, 2 salades, 250 g de fraises

Petit Panier : 300 g de betteraves cuites dans notre conserverie, 1 botte de blettes, 400 g de champignons Pleurotes, 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](#)

