



27 mai 2026 - n° 1150

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Rappel Assemblée Générale de la Ferme



Si vous souhaitez connaître les **résultats 2025** de notre Ferme, les **projets** réalisés et ceux à venir, ne manquez pas l'**Assemblée Générale** de notre association. Nous vous donnons **rendez-vous à la Ferme**, située Chemin du Regard à Marcoussis :

SAMEDI 30 MAI à 10 h

💡 Cette Assemblée Générale sera suivie de l'inauguration de notre **installation photovoltaïque**, qui permettra à la Ferme de passer en partie à l'autoconsommation électrique, en présence de l'**ALEC Ouest** et de l'entreprise **GIBSOL** qui a réalisé les travaux et nous conclurons la matinée par un **apéritif** qui nous permettra de poursuivre les échanges.

A samedi 😊

Bénévolat à la Boutique, profitez de l'été pour tester !



On court partout toute l'année : nos agendas familiaux et/ou professionnels ne nous permettent pas toujours de dégager du temps ! Mais l'été arrive et avec lui les vacances : enfin un peu de répit pour souffler, recharger les batteries... **et pourquoi pas faire un peu de bénévolat à la boutique ?**

☀️ Profitez de l'été pour venir nous donner un petit coup de main les samedis matin à la boutique (*photo ci-dessus, de gauche à droite, Laure et Claudia, salariées et Lucette, bénévole ADM*).

Nos prochains besoins sont en **juin, juillet et août** : la boutique sera ouverte tout l'été (*sauf samedi 15 août férié*) et votre aide nous est indispensable les samedis matin pour nous aider à accueillir nos clients, distribuer les paniers, réachalander les rayons, etc. Vous serez toujours avec un.e salarié.e de la Ferme et/ou un administrateur.trice de l'association donc pas d'inquiétude, vous ne serez JAMAIS seul.e 😊

📞 Pour vous inscrire, c'est très simple : soit vous attendez "l'appel à bénévolat boutique" que j'envoie tous les mois via Brevo, soit il vous suffit de **scanner le QR Code** ci-contre qui sera désormais accessible, toutes les semaines, via la Feuille de Chou (voir tout en bas).



Ouverture mensuelle de la boutique en ligne

Commandez, c'est livré !

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 27 mai et vous avez la possibilité de **commander jusqu'au lundi 1er juin**.

Livraison de votre commande **mercredi 3 et 4 juin** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier mais dans un **sac ou carton nominatif à part**.

🍄 NOUVEAUTE : la **tartinade de Pleurotes** produite dans notre conserverie artisanale avec nos champignons bio, idéale pour les apéros estivaux !

🍎 Sélection de **fruits et légumes** bio, produits en Ile-de-France et France, et bien sûr de saison !

🍪 Epicerie sucrée et salée : miels, oeufs extra frais, pains, légumineuses, huiles, vinaigres, chips, etc. Et bien sûr NOS conserves bio artisanales produites à la Ferme des Potagers de Marcoussis «**La Cuisine des Potagers**» : pesto basilic & noisette, soupes, veloutés, ratatouille, compotes, jus et sirops de fruits, gaspacho, tartinades de légumes, confitures, etc.

🍷 Vins bio et solidaires de Vigne de Cocagne, Bières artisanales OX et boisson d'Artisans du Monde.



Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, rendez-vous sur votre espace Adhérent (*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

La recette de la semaine

Smoothie vert à la Blette



Préparation pour 2 verres : lavez soigneusement **2 feuilles de blettes** (*retirez les côtes si elle sont très grosses, vous les mangerez plus tard façon poêlées*). Dans un blender, mixez-les avec **1 banane**, **1 pomme**, **1 kiwi** ou **1 citron** pressé, puis ajoutez 20 cl d'eau fraîche et quelques glaçons (vous pouvez

choisir d'autres fruits, ajoutez du gingembre, etc.)

Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et consommez de suite.

Un petit coup de pouce végétal, plein de vitamines au petit-déjeuner ou au goûter !

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 1 botte de betteraves, 1 botte de blette, 1 botte d'oignons Cebette, 350 g de champignons pleurotes ou shitakés, 1 botte de ciboulette

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 1 botte de blettes, 200 g de fraises, 1 botte de ciboulette

**ACCES AU PLANNING
BENEVOLAT BOUTIQUE DU
SAMEDI MATIN (scannez le QR
CODE ou cliquez dessus, j'ai mis
un lien ;) 👉**

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](#)

