



28 janvier 2026 - n° 1136

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Ouverture d'un nouveau point de dépôt en entreprise



Depuis début janvier, nous avons le plaisir de compter parmi nous 17 nouveaux adhérent(e)s qui ont décidé, comme vous, de s'abonner à nos paniers pour **soutenir nos actions d'insertion socioprofessionnelle** : nous leur souhaitons la **bienvenue** !

13 d'entre eux/elles sont salarié(e)s de **Solumat**, spécialisée dans la location de machines et d'équipements pour la construction, à Marolles-en-Hurepoix. Les membres du CSE nous ont contacté courant décembre car ils souhaitaient proposer l'**ouverture d'un point de dépôt sur leur site**, réservé aux salarié(e)s de leur entreprise. Après quelques échanges, et vérification pour eux comme pour nous de la faisabilité de ce projet, nous avons acté la livraison de nos paniers de légumes et fruits de saison, bio, locaux et solidaires dans leur structure.

👉 **Si vous souhaitez, vous aussi, proposer à vos collègues ou aux membres de votre CSE, l'abonnement et la livraison de nos paniers dans votre entreprise**, n'hésitez pas à contacter Laure : L.gibou@pmd91.fr ou par tél au **01 64 49 52 80**

Bientôt la Chandeleur !

Les gourmand(e)s le savent déjà mais pour celles et ceux qui n'ont pas encore coché la case dans leur calendrier : **lundi 2 février, c'est la chandeleur** 🥞

Alors pour **les amoureux.ses des crêpes**, c'est le moment de se faire plaisir et pour cela rien de mieux que d'utiliser de bons produits bio !

A la boutique de la Ferme comme sur notre **boutique en ligne** : farines, confitures, sucres, pâtes à tartiner, miels, oeufs (*on est vite en rupture de stock en ce moment car notre producteur nous livre de plus petite quantité en raison de la pénurie actuelle d'oeufs : les poules pondent moins en hiver quand la consommation augmente... alors forcément ça coince un peu mais on fait le maximum pour répondre à la demande ;)* etc.

Et nous les crêpes, on les aime tellement que nous n'attendrons pas le 2 février pour s'en régaler : **venez déguster une petite crêpe à la boutique de la Ferme dès ce vendredi 30 janvier de 12 h à 17 h...** miam ! 😊

Ouverture mensuelle de la boutique en ligne

Commandez, c'est livré !

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 28 janvier et vous avez la possibilité de **commander jusqu'au lundi 2 février**.

Livraison de votre commande **mercredi 4 et jeudi 5 février** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier mais dans un **sac ou carton nominatif à part**.



NOUVEAUTE : les **pâtes de CQFD** produites en Seine-et-Marne



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



Epicerie sucrée et salée : miels, 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** » : houmous, pesto basilic & noisette, soupes, veloutés, ratatouille, compotes, jus et sirops de fruits, gaspacho, tartinades de légumes, confitures, etc.



Les **oeufs bio de la Ferme du Pignon Blanc** arrivent actuellement en petite quantité, à cela deux raisons :

- les poules pondent moins en hiver principalement à cause de la réduction de la lumière du jour et des températures plus froides,
- la consommation d'oeufs augmente régulièrement en France depuis quelques années.

On nous livre moins et nous en mangeons plus... donc nous sommes régulièrement en rupture de stock sur ce produits mais nous ferons notre possible pour honorer votre commande **dans la limite du nombre d'œufs que l'on nous aura livré**, merci de votre compréhension.



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

Oeufs cocotte aux poireaux, chorizo & topinambours

Préchauffez votre four à 180°C.

Lavez soigneusement **2 poireaux** pour les débarrasser de la terre puis émincez-le finement.

Retirez la peau de **8 tranches de chorizo doux** et coupez-les en petits dés (ou sans chorizo pour une formule végétarienne).

Faites fondre **20 g de beurre** dans une poêle et faites-y revenir les poireaux émincés quelques minutes à feu vif, en remuant régulièrement. Lorsque les poireaux sont fondants, ajoutez **50 cl de crème fraîche** et laissez réduire quelques minutes. Ajoutez **1 càc de noix de muscade**.

Pendant ce temps, laissez tremper **10 topinambours** dans de l'eau puis, toujours dans l'eau, frottez-les avec une brosse pour enlever la terre : il n'est pas utile de les éplucher car la peau est BIO et pleine de vitamines. Egouttez-les et coupez-les en fines lamelles.

Dans une seconde poêle, faites fondre **20 g de beurre** et faites-y colorer les lamelles de topinambours. Quand les lamelles sont légèrement fondantes, déglacez la poêle avec **2 càc de sauce soja** et ajoutez les dés de chorizo. Salez et poivrez légèrement.

Dans 4 ramequins, répartissez les lamelles de topinambours au chorizo et la fondue de poireaux puis cassez **4 œufs** (1 œuf dans chaque ramequin).
Faites cuire vos œufs cocotte aux poireaux, chorizo et topinambours dans votre four bien chaud, au bain-marie, pendant 6 à 10 min.
Servez-les dès la sortie du four et dégustez-les bien chauds.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 courge Butternut, 800 g de poireaux, 500 g de topinambours, 400 g d'oignons, 1 botte de blettes, 1 botte de roquette, 1 botte de pourpier
Petit Panier : 1 kg de pommes de terre (toute consommation), 800 g de poireaux, 400 g d'oignons, 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](#)

