

Feuille de Chou 1155 du 1er juillet 2026

À partir de LA FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS <l.gibou@lespotagersdemarcoussis.fr>

Date Mer 05/08/2026 16:06

À Laure GIBOU <l.gibou@lespotagersdemarcoussis.fr>



1er juillet 2026 - n° 1155

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Journée des salarié(e)s de la Ferme

Retour en images sur cette journée de partage

Jeudi 18 juin, administrateurs.trices, bénévoles, salarié(e)s en insertion et permanents ont partagé une journée festive sous des températures déjà très chaudes !

La journée a débuté par des **visites croisées** dans la conserverie pour les maraicher(e)s, visite animée par Mada, responsable de la production des conserves et dans les parcelles pour les salarié(e)s de la conserverie, visite animée par Helmina, encadrante technique maraichage, permettant ainsi à chacun et chacune de découvrir l'**univers de travail de ses collègues**.



La **préparation du repas** a également tenu une place importante dans la matinée. La Ferme offrait le plat principal : barbecue (merci à Juan, encadrant technique maraichage, d'avoir géré les grillades), salades diverses, boissons. Et chacun et chacune pouvait apporter une spécialité salée ou sucrée : nous avons ainsi pu faire un **tour du monde culinaire** !





Yannick, patissier pendant de nombreuses années avant de rejoindre la Ferme, nous a, cette année encore, régalé avec ses délicieux gâteaux !



Et comme toujours à la Ferme, un moment est réservé **à la danse et au chant** : deux de nos salariées, ont d'ailleurs créé une chanson très émouvante racontant la vie à la Ferme sur un rythme musical cadencé qui nous a tous entraînés sur la piste de danse 🕺



L'après-midi, nous avons proposé **deux activités au choix** : soit un match de football (coupe du monde oblige !), soit un atelier "à la découverte des insectes pollinisateurs du potagers", animé par **Adèle CHOCHON**, apprentie missions biodiversité au Service de la Transition Ecologique de la **Communauté d'Agglomération Paris Saclay** (merci à elle et merci à la CPS).



L'objectif de cet atelier était d'identifier différentes espèces que l'on retrouve dans les jardins avec un focus sur les pollinisateurs : tous les insectes ont bien entendu été relâchés, sains et saufs, après l'étude 🐞

Ces moments de partage ont permis de mettre nos activités en pause, le temps d'une journée, pour remercier chacun et chacune de leur investissement pendant ces rudes journées de canicule (qui démarrent avant l'été rappelons-le) et renforcer, s'il en était besoin, l'esprit d'équipe !

Résultat de l'enquête de satisfaction sur la Boutique de la Ferme



Nous avons récemment sollicité toutes les personnes, adhérents ou clients réguliers, qui viennent à la Boutique de la Ferme faire leurs achats de produits Bio, locaux, éthiques et solidaires de **répondre (anonymement) à une enquête de satisfaction.**

Nous sommes très heureux de vous annoncer que **81,08 %** d'entre elles/eux nous ont attribué la note de **9-10 "Très satisfait"** !

Et **85 % nous recommanderaient à un proche.**

Et vous ? Venez vous faire votre propre opinion : la Boutique Producteurs de la Ferme des Potagers de Marcoussis, située Chemin du Regard 91460

Marcoussis, est ouverte tous les mercredis et jeudis de 10 h à 18 h, vendredis 10 h à 19 h et samedi 9 h30 à 13 h - **Ouverte tout l'été** (fermée les jours fériés).

👉 Retrouvez l'intégralité des résultats du questionnaire [ici](#)

Des pistes de réflexions sont en cours pour améliorer encore la diversité des produits locaux et Bio proposés, à bientôt 😊

La recette de la semaine

Salade de chou-rave & fenouil au pecorino

Coupez les tiges d'**1 fenouil**, rincez-le à l'eau puis coupez-le en 2 et détaillez-le en fines lamelles. Coupez les tiges d'**1 chou rave** ou de 2 s'ils sont petits, rincez-le à l'eau (il n'est pas utile de l'éplucher) et coupez-le en fines tranches à l'aide d'une mandoline si vous en avez, sinon au couteau.

Mélangez les légumes dans un saladier.

Préparez une vinaigrette : pressez **1 citron vert** et ajoutez **3 càs d'huile d'olive**, ajoutez du sel et du poivre. Versez sur le chou-rave et le fenouil et laissez mariner 20 min au réfrigérateur.

Pendant ce temps, ciselez un peu de **ciboulette**. À l'aide d'un économe ou d'une mandoline, réalisez quelques copeaux de **pecorino** (*ou de parmesan ou autre fromage à pâte dure de votre choix*).

Répartissez la salade dans des assiettes, garnissez de fromage et de ciboulette, servez frais !

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 2 choux rave, 2 concombres, 1 botte de blette, 1 fenouil, 1 botte de ciboulette, 2 salades

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 2 concombres, 2 salades

ACCES AU PLANNING BENEVOLAT

BOUTIQUE DU SAMEDI MATIN

👉 scannez le QR CODE ou cliquez [ici](#)



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 l.gibou@lespotagersdemarcoussis.fr

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

