



30 septembre 2026 - n° 1163

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Retour en images sur notre Journée Portes
Ouvertes



Ce **samedi 26 septembre** nous avons accueilli plus d'une cinquantaine de visiteurs venus découvrir nos parcelles, notre conserverie, notre boutique Producteurs mais aussi déguster nos produits et le bon miel de Jean-Denis, notre apiculteur.

Nous avons également pu présenter nos différents **métiers support** ainsi que l'**accompagnement socioprofessionnel** que nous proposons à la Ferme pour **faciliter le retour vers l'emploi** de nos salarié(e)s en insertion.





Appel à bénévolat : prise de vues par DRONE

Juan, l'un de nos encadrants maraichers, souhaiterait réaliser des **prises de vues du ciel**, de nos **parcelles**, afin d'avoir une meilleure connaissance de leur **topographie** (reliefs, etc.) pour optimiser notre plan de culture.



👉 Si vous possédez un drone et que vous avez envie de nous aider sur ce projet, merci de prendre contact avec **Juan** au **01 64 49 52 80** ou par mail : j.depascuale@lespotagersdemarcoussis.fr

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 30 septembre et vous avez la possibilité de **commander jusqu'au lundi 5 octobre**.

Livraison de votre commande **mercredi 7 et jeudi 8 octobre** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier mais dans un **sac ou carton nominatif à part**.

🍞 NOUVEAUTE : les **produits SANS GLUTEN et Bio** de BIOREVOLA,
🍏 Sélection de **fruits et légumes** bio, produits en Essonne (Coopérative Bio Ile-de-France et Ferme des Grands Champs) et France (Bioalizés), 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»** : tartinades et houmous courgettes, pesto basilic & noisette, jus et sirops de fruits, veloutés, ratatouille, compotes, jus et sirops de fruits, confitures, etc.
🍷 Vins bio et solidaires de Vigne de Cocagne, Cidre artisanale brut et doux, Bières artisanales OX et boissons d'Artisans du Monde (Ice Tea, Gingembre pomme, etc.).



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

Tarte Tatin aux Aubergines & Pesto de la Ferme

Faites préchauffer le four à 200°C.

Lavez **2 belles aubergines (ou 4 petites)** puis découpez-les en rondelles.

Disposez ces rondelles d'aubergine sur une plaque recouverte de papier cuisson et arrosez-les d'un **filet d'huile d'olive** puis enfournez pendant 20 minutes.

Lavez et ciselez des **feuilles de basilic**.

Déposez du papier cuisson au fond du moule à tarte. Ajoutez un peu d'huile d'olive et tapissez le fond du moule avec les aubergines et quelques feuille de

basilic, recouvrez de **100 g de Pesto Basilic & Noisettes de la Ferme des Potagers de Marcoussis** (ou Pesto Rosso) et étalez bien. Parsemez de **60 g de parmesan râpé** puis recouvrez avec **1 pâte feuilletée**.

Baissez le four à 180°C puis enfournez la tarte 25 minutes.

A la sortie du four, laissez un peu refroidir puis démoulez la tarte en la retournant.

Parsemez de parmesan et de quelques feuilles de basilic avant de servir.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 botte de radis roses, 1 salade, 6 aubergines, 1 kg de courgettes, 1 botte de blette, 1 fenouil, 1/2 pastèque, 1 botte de ciboulette, 6 poivrons

Petit Panier : 1 melon, 1 salade, 4 aubergines, 350 g de tomates cerise, 1 branche/botte de basilic (A METTRE DANS UN VERRE D'EAU pour une meilleure conservation 🌿)

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



 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](#)

Envoyé avec

Brevo