4 novembre 2026 - n° 1166

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Dans les coulisses de nos partenaires producteurs

Cette semaine nous vous faisons découvrir, ou redécouvrir, la **Ferme de la Tremblaye** qui fabrique des produits laitiers Bio proposés à la boutique de la Ferme des Potagers de Marcoussis depuis 2021.
La Ferme de La Tremblaye est située à **La Boissière Ecole (Yvelines)** et fabrique, depuis 1967, des **fromages de tradition fermière** issus de la production laitière de leurs propres troupeaux (vaches laitières et chèvres).
Longtemps ferme familiale, elle a depuis le début des années 2000 été mise en gérance et c'est Baptiste qui gère dorénavant la Ferme et lui a fait prendre l'orientation vers l'**agroécologie** : le bien-être animal, le bien-être environnemental avec des pratiques vertueuses au niveau de leurs cultures et de leur environnement global et aussi le bien-être des salariés de la Ferme (avec notamment de nouveaux bâtiments).



La Ferme de la Tremblaye maîtrise l'ensemble des étapes de la production de ses fromages fermiers, depuis la culture du fourrage en passant par l'élevage des bêtes, la fabrication des fromages et yaourts, dans leur **fromagerie sur site**, à partir du lait de la ferme jusqu'à l'affinage. Elle prend en compte la protection et l'entretien des sols et produit sa propre énergie et le recyclage des déchets de l'exploitation par le biais d'un **méthaniseur**.



Les vaches et chèvres passent le plus de temps possible en pâturage ou en prairie et, quand le temps ne le permet plus, elles peuvent s'abriter dans de **grandes étables** bien équipées avec notamment la mise à disposition de brosses rotatives sur lesquelles elle viennent se frotter : elles adorent !



Leur production bénéficie de l'**appellation "Fromage Fermier"** qui implique que la Ferme de la Tremblaye répond aux 3 conditions suivantes : **utilisation exclusive des laits de la ferme, production sur site et affinage respectant les méthodes traditionnelles.**



Les fromagers de la Ferme poussent encore plus loin leur engagement en utilisant uniquement les **laits issus de la traite du jour** pour une qualité organoleptique et nutritionnelle optimale.



Une vingtaine de fromagers se relaient tout au long de la journée pour réaliser les différentes étapes : fabrication, moulage, salage, égouttage, pasteurisation ou encore affinage.

Tout est fait à la main, aucune automatisation, aucune balance pour estimer les quantités tout se fait au jugé, au talent : les fromagers sont de vrais artisans !

Environ 3000 fromages sont fabriqués chaque jour. Leur goût n'est pas standardisé car les fromagers travaillent avec du lait entier, de la traite du jour, et sa saveur varie forcément en fonction de la saison et de l'alimentation des vaches.

Et maintenant que l'on vous a mis l'eau à la bouche, nous vous donnons rendez-vous à la boutique de la Ferme des Potagers de Marcoussis si vous souhaitez déguster leurs bons produits : **Saint Jacques nature, Saint Jacques à la sauge, camembert ou encore**

leurs yaourts sur coulis de fruits rouges, d'abricot ou crème de marron... il y a un risque d'addiction, on préfère vous prévenir 😉

Crédit Photos : Ferme de la Tremblaye et Ferme des Potagers de Marcoussis



Quoi de neuf à la boutique le samedi matin ?

Présent lors de notre JPO du 26 septembre, vous aviez pu apprécier leurs préparations franco-asiatique "fait maison" !

👉 Le **Food Truck "Home sweet Bowls"** est de retour à la Ferme et sera présent ce **samedi 7 novembre** *(puis 1 samedi sur 2 en suivant)* sur le parking de la Ferme des Potagers de Marcoussis, Chemin du Regard (91460) de **10 h à 13 h.**

🍜 Découvrez leur poké tempura, saumon, veggie... ou encore leur box nems ou gyosas mais aussi leur Bô-bun et autres délices sucrés.
Des petits plats tout prêt à déguster !



Pas de livraison mercredi 11 novembre Férié

Chères et chers adhérents des points de dépôt de **Chatenay-Malabry, Massy, Draveil et Nozay**, la Ferme est fermée les jours fériés et il n'y aura donc **pas de livraison le mercredi 11 novembre**.

📢 Vos paniers seront exceptionnellement **livrés jeudi 12 novembre** (les horaires de retrait des paniers sont inchangés).
Merci de votre attention 🙂

La recette de la semaine

Curry de Butternut & Poivrons

Dans une grosse casserole ou un petit faitout, faites revenir dans **1 càs d'huile d'olive**, **1 oignon** émincé avec **2 poivrons**, préalablement lavés et épépinés, coupés en fines lamelles.
Ajoutez **200 g de courge** coupés en petits cubes, préalablement lavés et épépinés, et déglacez avec **110 ml l'eau**. Ajoutez ensuite **1 cube de bouillon de légumes bio** (facultatif).

Versez ensuite **200 ml de crème de coco**, **50 g de lentilles corail** et laissez mijoter 15 à 20 minutes.
Ajoutez un peu de **coriandre, de la menthe ou du curry**.
Pendant la cuisson, faites cuire du **riz** dans une autre casserole ou au rice cooker.
Servez le curry de légume avec le riz, bon appétit !

Composition des paniers

Grand Panier : 1 botte de radis roses, 1 salade, 400 de tomates cerise, 1 courge Butternut, 1 fenouil, 1 botte d'oignons, 1 botte de blette, 500 g d'aubergines
Petit Panier : 1 botte de radis roses, 1 salade, 350 g de poivrons, 1 courge Butternut

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

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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@lespotagersdemarcoussis.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