12 novembre 2026 - n° 1167

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Enfin l'automne !

Après ce très (trop !) long été, nous ne sommes pas fâchés de voir enfin l'automne s'installer : les températures sont plus fraiches, pas trop de pluie pour le moment... un pur bonheur pour les maraichers ! 🍂

Ca pousse encore dans les parcelles (salades, poireaux, radis, etc.) mais les **légumes de garde** (pommes de terre, navets, etc.) sont d'ores et déjà récoltés : nos derniers **potimarrons** sont en cours de ramassage.



Nos courges **Butternut** et **Buttercup** ont pris le chemin de notre hangar et attendent sagement dans leur palox.

Cet été caniculaire nous a fait perdre la moitié de notre production ! Une parcelle de courges a été totalement ravagée en raison de la chaleur et du manque d'eau mais aussi à cause des lapins (accablés par la chaleur) qui sont venus manger les jeunes boutures... ils sont trop mignons 🐰 mais aussi trop nombreux 🐰🐰🐰🐰🐰

On a quand même réussi à **sauver l'autre moitié de notre production** de courges, toutes bien bien rangées dans 26 palox, que vous pourrez déguster en soupe, gratin, velouté, purée, etc. Pas de limite à l'imagination pour savourer les courges !





Les corbeilles gourmandes de fin d'année, on y travaille dès à présent !

A la conserverie, nos salarié.es ont plusieurs "casquettes" : en plus de confectionner de délicieuses conserves artisanales Bio sous l'égide de Mada et Mimouna, encadrantes techniques de la conserverie, ils.elles ont en charge la préparation des commandes de nos partenaires distributeurs et une fois par an, ils.elles sont les assistants du Père Noël 🎅

Et pour que tout soit prêt à temps, il faut anticiper : la confection des premières corbeilles qui nous ont été commandées a déjà démarré.

🎁 Des **collectivités locales** nous contactent pour élaborer des **corbeilles gourmandes** à l'attention des aînés des communes mais aussi des **entreprises** qui souhaitent offrir des cadeaux à leurs collaborateurs et/ou leurs clients, etc. **Merci à elles pour leur confiance !**











Claudia, en charge de la commercialisation, propose des **corbeilles "toutes faites"** confectionnées avec nos conserves bio artisanales : compotes, jus de fruits, soupes, confitures, etc. mais aussi un **large choix de produits d'autres producteurs locaux** : tisanes de l'ESAT La Vie en Herbes, chocolats et autres douceurs sucrées d'Artisans du Monde, miels de nos apiculteurs.trices, bières artisanales de la brasserie Ox, biscuits de la Pierre qui Tourne, terrine de la Bergerie Nationale de Rambouillet, rillettes de poissons d'Ecailles & Cie, etc.

Il est tout à fait possible de **choisir soi-même les produits** qui composeront la corbeille en fonction de **vos goûts et de votre budget** mais aussi d'**ajouter un objet de votre société** (mugs, message personnel, etc.) que vous nous aurez confié : tout est possible (ou presque ;)

Si vous, ou **votre CE ou CSE**, recherchez des corbeilles gourmandes ou coffrets-cadeaux d'entreprise Bio, locaux et solidaires, **contactez Claudia** pour plus d'information : **commandes@lespotagersdemarcoussis.fr** ou par tél au **01 64 49 52 80.**

👉 **A noter dans vos agendas** : la boutique de la Ferme passera en ***"mode Noël"*** dès la fin du mois de novembre et vous pourrez venir y chercher plein d'idées cadeaux !

Retrouvez-nous également **sur les marchés** :

- **samedi 5 décembre** de 14 h à 19 h au marché d'Hiver des Serres de Beaudreville à ***Gometz-la-ville***,
- **samedi 12 décembre** de 11 h à 21 h au marché de Noël dans le Parc des Célestins à ***Marcoussis***,
- **samedi 12 décembre** de 10 h à 18 h au marché de Noël Durable Cœur d'Essonne Agglomération à la Piscine d'en Face à ***Ste Geneviève des Bois***.

🎄

La recette de la semaine

Purée de Pommes de terre & Chou kale

Pour 2 personnes, épluchez, lavez et coupez **3 belles pommes de terre** en cubes puis mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée.

Rincez les feuilles de la botte de **chou kale** (ôtez la tige centrale) et blanchissez le chou kale dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes, égouttez-les et réservez.
Lorsque les pommes de terre sont tendres, égouttez-les et écrasez-les à la fourchette. Ajoutez **25 g de beurre** et mélangez. Ajoutez doucement environ **15 cl de lait** en continuant de mélanger.
Ajoutez le chou kale, salez et poivrez. Servez de suite !

Composition des paniers

Grand Panier : 500 g d'épinard, 1 botte de chou kale, 400 g de poivrons, 1 kg de pommes de terre (toute consommation), 150 g de mâche, 1 botte de radis roses, 1 botte de ciboulette, 500 gr d'aubergines
Petit Panier : 1 salade, 1 botte de chou kale, 1 botte d'oignons, 1 kg de pommes de terre (toute consommation)

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@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