

Essonne *Matin*

Une conserverie pour manger sain, local et solidaire

Les Potagers de Marcoussis vont construire une ferme bio et une conserverie, la deuxième du genre en Ile-de-France. Premiers bocaux cet été

C'est l'effervescence aux Potagers de Marcoussis. Dans quelques semaines, cette association de réinsertion professionnelle spécialisée dans le maraîchage va quitter son lieu de production actuel. Ce déménagement s'accompagnera de la création d'une unité de transformation de fruits et légumes. Ce projet de conserverie devrait permettre la création de 32 emplois d'ici à trois ans. Objectif ? Développer une entreprise sociale et solidaire, écoresponsable en misant sur les filières locales et... économiquement viables.

■ **De nouveaux locaux pour une nouvelle activité.** Adieu bungalows et serres du chemin de la Ronce. Les nouvelles installations situées aux pieds du château des Célestins, seront écologiques et durables pour répondre à l'objectif de pérennisation de l'association. « Cela fait plus de deux ans que nous travaillons sur ce projet de déménagement et de création d'une Conserverie », explique Patrick Prigent, le président de l'association. Cette conserverie viendra en prolongement de l'activité maraîchère bio des Potagers de Marcoussis qui disposeront, à partir du mois de juin, d'un terrain de 3 400 m² acheté par l'agence des espaces verts de la région.



Le futur bâtiment de l'association les Potagers de Marcoussis (DR.)

Elle s'adresse aussi à des producteurs locaux issus du monde agricole ou de l'insertion intéressés par une diversification et une valorisation de leur production. Elle pourrait également être accessible à des particuliers en quête d'autoproduction. Soupes, compotes, jus, ratatouilles et autres sauces tomate seront ainsi élaborées sur place avec des fruits et légumes produits dans la région.

■ **Un bâtiment bioclimatique.** La future « ferme bio » répondra aux

critères de l'écoconstruction pour coller aux valeurs de développement durable que défend l'association. « Elle sera en bois, souligne Patrick Prigent. Et fera appel aux techniques de construction écologiques et aux énergies renouvelables. » L'isolation sera réalisée à base de matériaux non polluants et recyclables. Le bâtiment sera équipé de panneaux solaires thermiques et voltaïques, d'un système de récupération d'eau de pluie et d'une ventilation naturelle.

■ **Une production ambitieuse.** Une fois la conserverie en fonction, les habitants de Marcoussis pourront s'approvisionner en produits bons pour leur santé et cultivés principalement par des agriculteurs de la région. « Nous sommes sensibilisés aux circuits courts », souligne Patrick Prigent. « Nous visons une production de 220 000 bocaux dans les trois ans. » Les bocaux seront consignés. La liste des conserves proposées est variée. Elle ira de la confiture de fraise au ketchup en passant par des soupes, des bocaux de haricots verts... Une liste non exhaustive. « On pourra même trouver des plats cuisinés. On a déjà testé des recettes. » Une zone de chalandises a été définie. Les gens auront la possibilité de se faire livrer par un véhicule électrique.

Le coût du projet s'élève à 2 M€. Les responsables visent, à terme, un chiffre d'affaires d'1 M€, synonyme d'équilibre financier.

HERVÉ RACHYNSKI

« Donner mon excédent au lieu de le jeter »

TÉMOIGNAGE Marc Mascetti, cultivateur sur les hauts de Marcoussis

Les concepteurs du projet de Conserverie ont fait le choix de la proximité. C'est-à-dire de favoriser les circuits courts de distribution, mais également de production. Ils ont voulu associer dans leur démarche les producteurs locaux. Six ont répondu favorablement. Marc Mascetti en fait parti. « Courgettes, tomates, fraises... Je me suis engagé à leur fournir ma surproduction », explique ce maraîcher de 48 ans. A une condition toutefois : « Il faudra qu'ils viennent les cueillir eux-mêmes. »

Fils d'agriculteurs installés sur les hauts de Marcoussis depuis trois générations, Marc Mascetti cultive 8 ha de fruits et légumes. C'est un adepte d'un mode de consommation sain. Cependant, les mots bio et cultures raisonnées sont à bannir chez lui. « Il faut des certifications pour s'en référer, je suis contre ce système. Je dis aux gens que je fais de l'agriculture comme on la faisait avant-guerre. » Les anciens comprendront... « Je peux vous certifier que mes produits poussent sans pesticides, sans engrais chimiques et en pleine terre. Même mes tomates. » C'est la raison pour laquelle il s'est engagé à ne fournir que ses surplus. « Si ma récolte est mauvaise comme l'an passé, je ne pourrai rien leur donner », avoue-t-il. Dans le cas contraire, ce sera cadeau. « Je préfère leur offrir plutôt que de les jeter, affirme-t-il. C'est aussi une façon de faire profiter le plus grand monde de bons produits. » « Ah, je pourrais aussi leur donner de la rhubarbe, j'en ai planté plein cette année », relève-t-il en se parlant à lui-même, les yeux rivés sur ses champs.

H.R.



Marcoussis, hier matin. Marc Mascetti soutient le projet de Conserverie qu'il alimentera avec ses surplus. (LP/HR.)

91 EXPRESS

Nuit agitée à Chilly-Mazarin

La résidence du domaine du Château a connu une soirée mouvementée dans la nuit de mardi à mercredi. Vers 3 heures du matin, une voiture était en feu. Les policiers ont retrouvé deux jeunes filles, âgées de 13 et 19 ans à proximité. Elles ont expliqué qu'après une soirée alcoolisée, elles avaient aperçu un sac poubelle dans le véhicule. Les adolescentes ont brisé la vitre pour voir ce qui s'y trouvait avant d'y mettre le feu. Deux heures plus tôt, un jeune homme de 19 ans avait été interpellé dans la même résidence. Trois policiers ont été aspergés de gaz lacrymogène par des jeunes ayant refusé de se soumettre à un contrôle d'identité.

LE CHIFFRE

650 000 €

C'est le coût annuel minimum de l'application de la réforme des rythmes scolaires estimé par la ville de Corbeil-Essonnes. Mais ce chiffre pourrait grimper jusqu'à 800 000 €. Une enveloppe liée à l'augmentation de la masse salariale, aux activités supplémentaires mises en place, aux transports, aux dépenses techniques. La réforme prévoit un retour à la semaine de quatre jours et demi, soit à la rentrée 2013, soit à la rentrée 2014. Après concertation, les élus se prononceront sur ce calendrier au prochain conseil municipal le 18 mars.

Quatre championnes pour un nom de rue



MORANGIS. Faites votre choix entre Karine Ruby, Régine Cavagnoud, Colette Besson ou Micheline Ostermeyer. La ville, qui souhaite donner un nom à la déviation D 118 qui mène aux équipements sportifs, a sélectionné quatre sportives aujourd'hui disparues. Le public peut choisir l'heureuse élue sur le site Internet de la ville qui organise un sondage, ou en se rendant à l'accueil de la mairie. Karine Ruby (à gauche), médaillée d'or en snowboard en 1998, arrive en tête avec Colette Besson (à droite), la championne olympique en 1968 du 400 m. Régine Cavagnoud, championne du monde de ski en 2001, et Micheline Ostermeyer, championne olympique de lancer du poids en 1948, sont encore dans la course.

Les dessous du panier

Les Potagers de Marcoussis sont nés en juillet 1999. L'association loi 1901 nourrit deux objectifs : faire de la réinsertion sociale par l'activité économique et maintenir des plaines agricoles dans le Sud parisien. A l'année, la structure accueille une cinquantaine de stagiaires. Tous sont issus du département, 35 % sont des femmes et 15 % des personnes porteuses de handicap. Le conseil d'administration, présidé par Patrick Prigent, comprend 14 membres. Une dizaine de salariés font fonctionner les Potagers de Marcoussis qui produisent 25 t de fruits et légumes et distribuent 350 paniers hebdomadaires, via une dizaine de points de dépôts. Pour un panier par semaine et en fonction de sa taille, les 330 abonnés paient 396 € à 724 € par an. Les Potagers de Marcoussis, ce sont aussi 11 ha de terre, 4 500 m² de serres, 1 chambre froide, 1 hangar agricole, 3 tracteurs, 3 véhicules de transport léger... Le conseil général de l'Essonne s'est engagé à hauteur de 800 000 € dans le projet de la future conserverie.