



Les potagers de Marcoussis

Les potagers de Marcoussis, dans l'Essonne, contribuent à sortir de la précarité des personnes en difficulté en leur offrant un travail dans le cadre d'un chantier d'insertion de maraîchage. Un moyen de les aider à trouver un emploi pérenne. Les potagers proposent des légumes bio à la boutique, et des paniers via les Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne). Ils participent aussi à la vie économique du département dans le cadre du projet Triangle vert. Celui-ci fédère les agriculteurs des communes de Marcoussis, Saulx-les-Chartreux, Champlan, Nozay, Villebon-sur-Yvette (Essonne) et soutient le maintien d'une agriculture périurbaine, dans une optique de développement durable.

→ Les potagers de Marcoussis, chemin du Regard, 91460 Marcoussis. Tél. : 01 64 49 52 80 ; www.lespotagersdemarcoussis.org



OLIVIA SINEY POUR LES POTAGERS DE MARCOUSSIS



En direct du terroir

GÉRARD HOUDOU

Le poiré de Philippe et Marie-Claire

PAR ÉRIC HAHN

AU SUD-OUEST de la Normandie, au carrefour de l'Orne, de la Manche et de la Mayenne, le Domfrontais abrite un patrimoine végétal unique en Europe. Des vergers de poiriers haute-tige de 15 à 20 m de haut dont les fruits servent à confectonner le poiré Domfront, distingué par une AOC en 2002. « L'équivalent du cidre, mais à base de poires », précise Philippe Derouault. Ce producteur de lait bio possède 6 ha de vergers qu'il exploite avec sa femme, en bio également. « La récolte s'effectue d'octobre à novembre, non par cueillette mais par ramassage des fruits tombés au sol où ils finissent de mûrir. » Triés, lavés, ils sont râpés puis, après six heures nécessaires à l'oxydation des



En commandant à plusieurs, vous protégez aussi l'environnement.



→ La ferme du Bois, 61330 Loré. Tél. : 02 33 30 16 89. 19 € le carton de 6 bouteilles départ cave. N'hésitez pas à faire des commandes groupées pour limiter les frais d'expédition.

polyphénols – afin d'éliminer les tanins –, pressés. Le jus est mis en cuve pour une fermentation lente de trois mois avant le filtrage et l'embouteillage. « Il faut ensuite compter encore deux mois pour que la prise de mousse se produise naturellement, grâce aux levures indigènes, sans ajout d'aucune sorte. » Résultat, une boisson limpide aux très fines bulles, plus subtile que le cidre dont elle ne partage pas la légère amertume, mais avec une pointe d'acidité supplémentaire qui apporte un équilibre parfait avec le sucre des fruits. Et comme le poiré ne dépasse guère 4° d'alcool, il peut accompagner tout un repas! ●

PAGES COORDONNÉES PAR PATRICIA LABIANO

Dépensez... moins

Bonus fiscal pour nouvelle chaudière

Vous investissez dans une nouvelle chaudière basse température pour votre résidence principale ? Vous avez droit à un crédit d'impôt égal à 30 % des dépenses, dans la limite de 8 000 € si vous êtes seul, et déduction faite des aides et des subventions reçues par ailleurs. L'entreprise fournissant le matériel doit réaliser les travaux d'installation et vous devez choisir un professionnel labellisé RGE (Reconnu garant de l'environnement).



FOTOLIA

L'objet durable

Pot de fleurs à suspendre

Dans toutes les pièces de la maison ou pour égayer une fenêtre, vous pouvez placer vos plantes dans ce joli sac à suspendre. Léger et souple, il est en toile 100 % recyclable et traité anti-UV. Couleurs : beige-marron, liseré vert. Contenance : 10 l (hauteur 23 cm x diamètre 23 cm). BacSac : 30 € (+ 11,70 € de livraison).

→ www.denicheuse.com (rubrique Déco & mobilier).



BACSAC