# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

10 septembre 2019 - **n° 869**


## La Vie aux Potagers

Même si la canicule et la sécheresse de cet été ont entraîné la perte de pieds de salades, fenouils, carottes et autres choux prévus pour cet automne, le travail remarquable réalisé par nos salariés et leurs encadrants maraichers a permis de sauver une partie de la production et de lancer les cultures pour le dernier trimestre de cette année avec beaucoup de retard cependant car jusqu'à mi-août la terre était trop dure, même pour le tracteur, pour planter les légumes d'hiver.

Les courgettes et les poivrons ont beaucoup souffert et sont restés de petite taille, les céleris-raves et les betteraves ne se sont pas développés et deux rangs de haricots verts ont été perdus.

Aux Arrachis, pastèques, melons et poivrons ont été volés (comme c'est souvent malheureusement le cas, partout en France, les maraichers sont victimes de vols de légumes et/ou de matériels).

Des techniques ont été mises en place pour sauver un maximum de notre production avec notamment l'arrêt total du désherbage afin de maintenir la fraîcheur au sol mais aussi l'installation, dans les parcelles basses de Typhaine, d'un système d'irrigation par enrouleur qui se déplace seul grâce à la pression de l'eau. Celui-ci est relié à notre forage dont la capacité était réduite aux 2/3 début août, faute de pluie ces derniers mois. Avec le système de gouttes à gouttes mis en place dans les serres Typhaine, sur le plateau et le restant de la parcelle, le forage s'épuisait en 1 h30 environ. Il fallait alors attendre environ 1 h qu'il se reremplisse et l'arrosage pouvait reprendre pendant encore 45 minutes : au final, en une matinée, nous avions la possibilité d'arroser environ 1350 m².

*Photo ci-dessus : le désherbage manuel a repris début septembre pour les pieds de poireaux*

Ce qui nous a notamment permis de sauver notre nouveauté 2019 : la patate douce.

*Photo ci-dessus : parcelle de patates douces sur le plateau des serres Tyhaine*

Et bientôt, à venir dans vos paniers, nos courges musquée de provence, potiron, potimarron, butternut…

Association Les Potagers de Marcoussis - Chemin du Regard 91460 MARCOUSSIS - Directeur de la Publication : Thierry Cuisin - Rédactrice : Laure Gibou
Tél. : 01.64.49.52.80 - Courriel : l.gibou@pdm91.fr / Site web : www.lespotagersdemarcoussis.org

## Nos rendez-vous de la semaine

Dimanche 15 septembre : 11ème anniversaire du Marché de Breuillet (où nous avons un point de dépôt de nos paniers, à la boulangerie « Aux délices de Port Sud ») de 8 h30 à 13 h. Pierre-Jean, l'un de nos administrateurs, proposera à la vente nos conserves artisanales et légumes.

Nous aurons également un stand de présentation des produits de la conserverie et de nos structures sur le marché Saint Fiacre à La Ville du Bois de 11 h30 à 18 h.

Venez-nous rencontrer
et parlez-en autour de vous !

**MERCI** aux bénévoles et administrateurs, qui se sont relayés sur le stand des Potagers de Marcoussis, de la Conserverie et d'Artisans du Monde pendant la FETE du BLE et Les FORUMS des ASSOCIATIONS des Ulis, de St Germain les Arpajon et de Marcoussis… vous furent peu nombreux cette année et d'autant plus méritants. Les bénévoles sont les forces vives des associations, merci de nous donner un peu (souvent beaucoup) de votre temps !

## La recette de la semaine

### Spaghettis à la pancetta, aux tomates cerises et au basilic

Ingrédients (pour 4 personnes) :
400 g de spaghettis, 2 càs d' huile d'olive, 200 g de tranches de pancetta coupées en lanières (ou lard fumé ou non), 2 échalotes coupées en tranches fines, 2 gousses d'ail hachées finement, 300 g de tomates cerises, feuilles de basilic frais, parmesan râpé (facultatif), sel & poivre

Préparation :

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes de 8 à 10 minutes (al dente) puis égouttez les pâtes en réservant (125 ml) d'eau de cuisson.

Pendant ce temps, dans une poêle, chauffez 1 càs d'huile à feu moyen. Ajoutez la pancetta et cuire, en mélangeant, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Mettez la pancetta dans une assiette tapissée d'essuie-tout et laissez égoutter. Dégraissez le poêlon et y chauffer le reste de l'huile à feu moyen : ajoutez les échalotes et cuire, en brassant, pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Ajoutez les tomates coupées en deux et cuire, en brassant, de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que la peau commence à plisser.

Coupez les feuilles de basilic en fines lanières. Dans la casserole, mettez les pâtes puis ajoutez la préparation aux tomates, la pancetta, l'eau de cuisson réservée, le basilic et mélangez pour bien enrober les pâtes. Salez et poivrez.

Servir accompagné de parmesan râpé.

## Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1/2 pastèque, 500 g de haricots verts, 1 kg de tomates, 700 g de tomates cerises, 1 concombre, 1 salade*, 1 pot de basilic

Petit panier : 1/4 de pastèque, 500 g de courgettes, 700 g de tomates, 500 g de tomates cerises, 1 pot de basilic

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

**Ces salades proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que les Potagers de Marcoussis*

**Boutique ouverte : mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12h30 et 14 h-19h - samedi 10 h-12h30**

l'Europe s'engage en Ile-de-France avec le FSE
Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020