

TERROIR

Chaque semaine découvrez une culture locale: La joie de passer par les Potagers de Marcoussis

Le Républicain de l'Essonne s'engage avec IledeFrance Terre de saveurs, organisme associé à la Région Ile-de-France et présidé par le conseiller régional Gérard Hébert, pour valoriser l'identité du territoire francilien et le faire partager par tous. Cette valorisation passe par la nouvelle marque de territoire "Produit en Ile-de-France" née en 2018. Cette marque compte d'ores et déjà 1 400 produits dont un nombre important proviennent du territoire essonnien. Ce sont ces productions du terroir de notre département que votre journal présentera chaque semaine dans cette page.

Les Potagers de Marcoussis fêtent leurs 20 ans. Pour marquer le coup, l'association de chantiers d'insertion a vu les choses en grand. Jusqu'au 21 juin, la ferme en agriculture biologique sera animée par vingt événements culturels : expositions photo et peinture, concerts de jazz, de rock ou encore de musique cubaine. « Nous avons envie de partager l'esprit de la maison et de faire une vraie fête ! », souligne Patrick Prigent, président du Groupement économique et solidaire (GES) qui comprend les Potagers et la Conserverie coopérative de Marcoussis ainsi que l'association Artisans du Monde. Dès le départ, des travailleurs de réinsertion professionnelle ont

pris soin des productions cultivées en agriculture biologique. Un projet concrétisé en décembre 1999 grâce à Monique Le Peutrec, adjointe au maire de Marcoussis chargée du Social.

Engagés pour les demandeurs d'emploi

La première année, neuf personnes éloignées de l'emploi ont eu accès aux chantiers de maraîchage. Vingt ans plus tard, on compte 35 personnes dans les cultures et 14 dans les ateliers de fabrication. Le nombre d'adhérents reste stable avec 350 personnes. Mal perçus par les habitants au commencement de l'aventure, « les Potagers de Marcoussis sont devenus une institution pour la commune et une success story (ndlr : réussite) pour les Jardins de Cocagne », précise Patrick Prigent. Ce réseau, basé à Vauhallan, réunit 102 fermes en France. Toutes distribuent leur production sous forme de paniers hebdomadaires aux abonnés ou en boutique pour les non-adhérents. L'association agit dans « le but d'inclure les personnes qu'on laisse se noyer dans les difficultés alors que ce sont des gens entiers », renchérit-il. Ouverts à toutes les demandes des personnes accueillies, l'association propose des cours de français, d'informatique, de cui-

sine ou encore de djembé. Pour Rose-Marie Favereaux, administratrice des Potagers et adjointe au maire de Marcoussis déléguée à l'Environnement et aux Espaces Verts, c'est « un lieu d'apaisement pour les gens bien cassés ». Les "jardiniers" sont embauchés pendant deux ans au maximum. Parmi eux, nombreux sont ceux qui deviennent encadrants sur le site. Une manière de rendre la pareille. En 2019, 100% des sorties du secteur de la Conserverie et 75% du côté des Potagers sont dites dynamiques. Elles débouchent sur une formation, un emploi (CDI, CDD, intérim, création d'entreprise) ou une retraite. Tous les volontaires viennent d'un parcours classique : Pôle emploi, missions locales ou d'Atout PLIE, plate-forme de coordination pour l'insertion professionnelle dans le Nord-Essonne. Une fois intégré, chacun a la possibilité de faire des stages dans le domaine qui les intéresse : l'élagage, la vente ou encore la réalisation de film.

"Des hommes et des graines"

La réalisatrice Olivia Sinet qualifie le lieu de « paisible et authentique où j'ai eu la joie de rencontrer des gens que j'ai aimés à la folie ». Pour se recentrer sur elle-même et réaliser son film "Des hommes et des graines", elle a travaillé deux ans aux Potagers de Marcoussis. Le court-métrage a reçu le Prix du public au Festival Vidéo des Alternatives So-



Rose-Marie Favereaux et Patrick Prigent dans la boutique de la ferme aux Potagers.

lidaires en 2017 à l'Université Paris-Est Marne-la-Vallée.

Des produits bio, locaux et solidaires

Les Potagers ont engrangé une image positive, car c'est « un bouillon de tout : d'idées, de sentiments, d'émotions et même avec des légumes », confie le président du GES. En 2014, la ferme s'est agrandie avec la Conserverie coopérative. De cet atelier professionnel sortent des confitures, des sauces tomate cuisinées, des ratatouilles et des soupes de légumes comme le velouté de pleurotes, dernière nouveauté commercialisée en mars dernier. En 2018, une champignonnière est conçue pour cultiver pleurotes et shiitakes. Ils sont vendus en poudre, en version séchée ou bien frais à la boutique. « Nous souhaitons que nos activités perdurent, mais nous pourrions aussi imaginer de ne plus exister et de voir le plein-emploi en France. » Tous les légumes ont été cultivés, cuisinés et mis en pot sur place. Pour sa pizza faite-maison, Patrick Prigent utilise des produits vendus dans la boutique de la ferme. Son péché

mignon ? « La sauce tomate cuisinée avec une pointe de piment d'Espelette. On ajoute du fromage fermier et une pincée d'aromates séchés. »

Des projets solidaires et dynamiques

Partenaire de l'ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail) La Vie en Herbes, les Potagers envisagent de prêter des terres agricoles pour leur culture de tisanes et d'aromates. « Seuls 5% de leurs herbes sont cultivées sur Marcoussis, précise Patrick Prigent. Le reste est produit ailleurs. » Dans les années à venir, la Conserverie coopérative aimerait proposer ses locaux pour le projet de légumerie essonnienne. Le Département explique que « l'objectif principal est de favoriser la consommation de produits locaux par les collégiens. Il s'agit de faciliter l'approvisionnement en produits locaux et de qualité dans la restauration scolaire notamment des collèges, mais aussi de communes, d'EPCI (établissement public de coopération intercommunale). » Selon le Département, la moitié du territoire essonnien est intéressée

pour s'associer au projet du Département, soit 83 des 194 communes.

■ Aurélie Corvisy
• Ferme des Potagers :

Chemin du Regard
Tél. : 01.64.49.52.80

Liste des points de vente sur :
www.lespotagersdemarcoussis.org

Rubrique "Acheter nos conserves"

Suivre l'actualité sur Facebook :

Les Potagers de Marcoussis

Prochains événements :

Du 4 au 28 février 2020 :

Exposition photographique

d'Alain Auboiroux "Paris Piéton"

Horaires : du lundi au vendredi

de 8h à 12h et de 14h à 16h

Vendredi 28 février à 19h :

Atelier guitare et jazz manouche

avec Jean-Philippe Watremez

Tous les mercredis jusqu'en juin :

Immersion en chantier d'insertion,

activité réservée aux adhérents

Dans la prochaine édition

La semaine prochaine, découvrez la passion du fait-maison chez le traiteur Hélianthème aux Ulis.

Depuis son implantation en 2002, tout cuisiner sur place avec des produits frais était une évidence. Près de quinze ans plus tard, le nouveau directeur, Patrice Costa, continue sur cette lancée et se lance dans la préparation de plateaux-repas bio.



Dans la conserverie, les travailleurs utilisent du matériel professionnel.



Les serres de la ferme aux Potagers. © Olivia Sinet



Préparation des paniers hebdomadaires. © Olivia Sinet