

# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

8 avril 2020 - n° 896



## La vie aux Potagers avec l'application des mesures liées au COVID 19

Les mois de mars et d'avril sont **les mois les plus importants** dans une saison de maraîchage : le printemps est **synonyme de forte activité** puisqu'il faut préparer les sols et relancer la production de légumes de printemps et d'été. C'est donc au **moment le plus crucial pour notre activité** que cette pandémie nous tombe sur la tête et nous prive d'une partie de nos effectifs... **Jean-Yves**, responsable de coordination, **Houssain**, encadrant maraîcher, et **Christelle**, aide-encadrante, redoublent d'efforts et d'énergie pour répartir et gérer les tâches d'une équipe de production actuellement très réduite : seulement un peu plus d'un tiers des salariés sont présents, deux salariés sont dédiés en permanence à la boutique et, aux tâches de maraîchage, vient s'ajouter la préparation des commandes de nos partenaires.

Malgré le manque de main-d'oeuvre, les activités s'organisent en fonction des possibilités de chacun : les salariés les plus autonomes se voient attribués des tâches qu'ils mènent seul. Par exemple, **Ion**, présent aux Potagers depuis plusieurs années (il a pu bénéficier d'une dérogation pour que son contrat soit prolongé car l'heure de la retraite approche), pilote le tracteur



et assure le **labour** des parcelles. La **herse** est ensuite passée pour parfaire l'a-meublissement du sol, égaliser la surface et ainsi préparer les planches de culture.

Aux Arrachis, dans la **pépinière** (photo ci-contre), les jeunes pousses attendent encore un peu « au chaud » avant d'être mises en terre.

Les **semis sous abris** ont commencés : betteraves, laitues, fenouil, oignon ciboule, tomates, blettes... et aussi en **plein champs** pour les carottes.

Nous avons mis en place des gouttes-à-gouttes et posé des **voiles de protection** (photo ci-dessous) qui permettent de réchauffer le sol, d'accélérer



la levée des graines et la pousse des jeunes plants mettant ainsi les cultures à l'abri d'éventuelles gelées tardi-

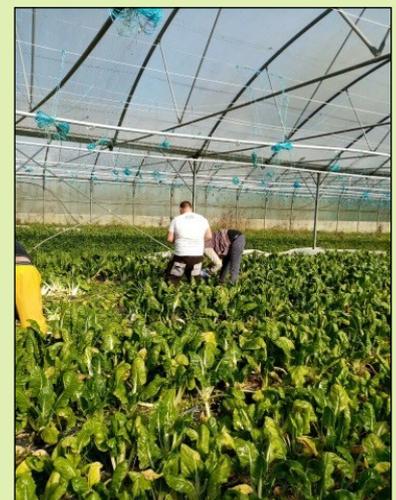
ves (il fait autour de 2°C en ce moment le matin). Ils laissent filtrer la lumière afin que les plants continuent à se développer tout en étant protégés. La toile laisse entrer l'eau et l'air, ce qui permet aux végétaux de ne pas de se déshydrater.

Dans les **tunnels**, le repiquage des courgettes, des concombres et la plantation des bulbes d'oignons ont également démarré.



Chaque matin a lieu la **récolte** les légumes d'hiver restants : mâche, salades Batavia ou Feuille de Chêne et blettes viennent rejoindre les étals de notre **boutique à la Ferme**.

**Un grand merci à toute l'équipe de production, salariés permanents et en insertion, qui nous permet d'espérer une saison normale.**



## Quoi de neuf à la boutique ?

Cette période de crise sanitaire génère bien des difficultés et notamment l'interdiction de vendre sur les marchés qui est, pour bon nombre de maraichers, une catastrophe... mais la **solidarité s'organise entre producteurs** et nous avons le plaisir de vous proposer, à la boutique de la Ferme, des légumes produits, à Marcoussis, par **Marc MASCETTI** (poireaux, carottes, betteraves cuites...).

Non certifiés Bio, ses légumes sont cultivés en plein champs selon des méthodes traditionnelles (depuis 3 générations) : il n'utilise **aucun pesticide (pas d'herbicide, ni de fongicide et ni d'insecticide)**.



Nous vous proposons également une sélection de **produits laitiers** en provenance de la **Bergerie Nationale de Rambouillet** qui élèvent, en plus de ses deux troupeaux de brebis, **70 vaches laitières** en mode **agriculture biologique** :



- yaourts vanille (125 g),
- yaourts nature (125g),
- yaourts nature (250 g),
- yaourts sucrés (125 g).

Et à venir prochainement : **la Mozzarella !**

Plus d'informations sur cet établissement, créé par Louis XVI, et ses activités agroécologiques : [www.bergerie-nationale.educagri.fr](http://www.bergerie-nationale.educagri.fr)

## La recette de la semaine

### Quiche aux allumettes de bacon, poireau et blette



#### Ingédients pour 4 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée, 20 cl crème liquide, 3 oeufs, 150 g de bacon coupé en allumettes (ou allumettes de lardons fumés), 1 poireau, 4 feuilles de blette, 10 g de beurre, 30 g de fromage râpé de votre choix

#### Préparation :

Préchauffez le four à th 6 (180°C).

Lavez le poireau et les blettes, essorez-les et émincez-les finement.

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et mettez les légumes à dorer sur feu doux pendant 10 min.

Dans un bol, battez les oeufs et la crème. Salez, poivrez et ajoutez le bacon.

Déroulez la pâte dans un moule à tarte et déposez la préparation sur le fond de tarte.

Versez la préparation sur les blettes, saupoudrez de fromage râpé de votre choix (gruyère, beaufort ou même du bleu d'auvergne pour une tarte au goût plus prononcé) et enfournez pour 35 min.

## Notre boutique à la Ferme reste ouverte !

Pendant cette période de crise sanitaire, notre **boutique à la Ferme reste ouverte**, venez-nous voir et faites le plein de **légumes et fruits frais, bio et de saison** : artichauts, brocolis, choux divers, céleri rave et en branche, carottes, poireaux, pommes de terre, salades, endives, épinards, blettes, pourpier, avocats, pommes, poires, kiwis, agrumes (oranges, pomelos, citrons), bananes (commerce équitable)... et aussi **produits laitiers (fromages de chèvre et vache, faisselle, crème, lait, yaourts, etc.)**, **oeufs extra-frais**, **pains**, **produits céréaliers (farine de blé, d'épeautre et de seigle, lentilles, pois cassé, etc.)**, **bières locales**, **thé, café, chocolat, sucre, miel...** et toutes nos **conserves artisanales** : jus de pomme, sauce tomate, soupes et veloutés de légumes, confitures, compotes, coulis de tomate, ratatouille...

**Boutique ouverte sur ces horaires temporaires : mardi, mercredi, jeudi et vendredi 10 h-12 h et 13 h-16 h30 - samedi 10 h-12 h30**