

# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans 25 novembre 2020 - n° 924



## Les Potagers en images

Savez-vous ce que sont les stolons ?

Certaines plantes dite stolonifères produisent des stolons, qui sont des **tiges aériennes** poussant généralement à l'horizontale à la surface du sol. Ces tiges reliées au pied-mère portent un ou plusieurs bourgeons susceptibles de produire une ou plusieurs nouvelles plantes identiques en tous points au pied-mère et capables de s'enraciner autour de celui-ci. Chacune des nouvelles plantules pourra produire à son tour des stolons qui permettront à la plante de gagner peu à peu du terrain en tous sens... et c'est ainsi que nos **plants de fraisiers** envahissent peu à peu les passe-pieds (petites allées qui permettent de se déplacer entre les rangées de plantations) et les bordures.

Cette technique de reproduction de la plante par **organe de reproduction végétative** (le stolon), sans recours à une multiplication sexuée (pollinisation des fleurs en vue de la production de graines), a donc **besoin d'être maîtrisée** pour ne pas devenir **envahissante**, pour éviter de **fatiguer inutilement le pied-mère** et pour **privilégier l'épanouissement des fruits**.

Le jardinier a donc deux possibilités, soit il supprime purement et simplement les stolons comme on le ferait avec une « mauvaise herbe », soit il procède à la multiplication de la plante par **marcottage**.



Cette activité de rempotage est réalisée par nos salariés en insertion dans notre pépinière située aux Arrachis.



*Christian et Marie-Laure repotent les plants de fraisier dans les godets.*



*Aboubakar installe les godets dans la pépinière.*



*Rachelle, Fatima et Houssain procèdent au nettoyage des jeunes racines des stolons avant la mise en godet.*

Le **marcottage** est une **méthode de multiplication** d'une plante qui consiste à mettre en contact un bout de tige (le stolon) avec de la terre afin qu'elle produise des **racines**. Ces nouveaux plants sont ensuite prélevés, **nettoyés et repotés dans des godets**.

Ces jeunes plants de fraisiers resteront dans la **pépinière jusqu'à fin avril**, le temps que le système racinaire se développe convenablement, et seront ensuite replantés dans les parcelles. La surface actuelle des fraisiers est d'environ 300 m<sup>2</sup> et nous espérons ainsi **doubler la production** en replantant 300 m<sup>2</sup> au printemps prochain : **Marcoussis, village de la Fraise !**

## Quoi de neuf dans les parcelles ?

Nos légumes verts d'hiver en pleine croissance...



Le pourpier



La roquette



La mâche



Les épinards avant le désherbage manuel qui sera pratiqué lorsque la terre sera moins humide

Dans vos paniers, début 2021 !

## La recette de la semaine

### Fricassée de poulet, navet & poireau



Ingrédients pour 4 pers. : 2 grosses cuisses de poulet, 500 g de pomme de terre, 500 g de navet, 2 poireaux, 1 carotte, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 12 cl de vin blanc, 50 cl de bouillon de légumes, 2 càs d'huile d'olive, thym, sel & poivre

Préparation : Pelez l'oignon et les gousses d'ail. Émincez finement l'oignon. Coupez les gousses d'ail en deux puis écrasez chaque moitié avec le manche d'un couteau.

Lavez les légumes, pelez les pommes de terre, les navets et la carotte. Détaillez grossièrement les pommes de terre et les navet. Détaillez les carottes en fines rondelles. Ôtez la majeure partie du vert du poireau ainsi que son pied. Ouvrez-le en deux, lavez-le de nouveau, séchez-le et détaillez-le grossièrement.

Si vous le souhaitez, ôtez la peau du poulet puis découpez les cuisses de poulet en deux.

Faites chauffer votre cocotte avec 2 càs d'huile d'olive. Une fois l'huile chaude faites y revenir les oignons et ail. Une fois les oignons légèrement dorés, ajoutez les cuisses de poulet et faites dorer.

Ajoutez ensuite le vin blanc et le bouillon de légumes. Portez à ébullition.

Pour finir, ajoutez les légumes, le thym puis baissez le feu. Laissez mijoter 45 minutes à feu doux et à couvert en remuant de temps à autre.

Servez et dégustez.

### Dans votre panier cette semaine

**Grand Panier** : 1 kg de pomme de terre\* (chair ferme), 1 part de courge, 1 kg de carottes\*, 800 g de navets, 800 g de radis roses japonais, 1 botte de poireaux, 1 salade

**Petit panier** : 1 kg de carottes\*, 800 g de navets, 1 botte de poireaux, 1 botte de chou kale, 1 salade

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

\*Ces légumes 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-12 h30 et 14 h-19 h - samedi 10 h-12h30

