

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 30 juin 2021 - n° 950



Les Potagers en images

Comme vous le savez, le samedi 19 juin, l'Ile-de-France a connu des orages d'une rare violence. A Marcoussis, des pluies diluviennes se sont abattues sur la commune aux alentours de 17 h et, durant 30 minutes, l'équivalent de deux mois de précipitations sont tombées du ciel ! Des dégâts sont à déplorer et Les Potagers de Marcoussis n'ont pas été épargnés par cet épisode orageux.

Si le bâtiment principal de la Ferme n'a pas directement souffert de ces intempéries, cela n'a pas été le cas de notre parking. Les fortes pluies ont en effet raviné le sol et une profonde tranchée est apparue (photos ci-dessous) entraînant la grave (matériau composé de cailloux, de graviers et de sable) en contrebas. La remise en état a été faite dès le lundi matin par nos équipes que nous remercions pour ce dur labeur.



Au niveau des cultures, nos parcelles et nos serres ont été inondées (ci-contre, les serres Tiphaine).

Houssain, encadrant maraicher, nous a indiqué que les tomates, sous serre comme en plein champs, risquent de développer le mildiou (maladie de la plante causée par un champignon appelé Phytophthora infestans. Très courante, cette maladie évolue rapidement lorsque les conditions lui sont favorables : pluie, humidité élevée et températures comprises entre 12 et 25°C) si le soleil



ne revient pas prochainement. Production surveillée de près !

La parcelle et les tunnels de la Ronce (photo ci-dessous) ont également reçu beaucoup d'eau car le terrain est en pente : deux tunnels n'ont pas pu être travaillés du fait des sols détrempés (retard à prévoir dans la production) et les courgettes risquent de jaunir en raison de l'humidité.



A Tiphaine, 1/3 de nos parcelles de plein champs ont été inondées et/ou lessivées (photos ci-dessous). Les effets du lessivage du sol sont l'appauvrissement de certains éléments nutritifs pour la végétation et les cultures.



Pour conclure, si la pluie cesse et si le soleil revient rapidement, les choses peuvent encore s'arranger... à suivre.

Jean-Marie Bruneau, chef d'entreprise philanthrope

En 1955, le jeune Jean-Marie âgé de 23 ans, vend des classeurs en démarchant les bureaux parisiens à vélo. Soucieux de développer sa clientèle, il commence à envoyer des prospectus de ses produits par la poste aux entreprises. C'est le début de la vente à distance et de belles années de croissance suivront alors.



**FONDATION
JM.BRUNEAU**

SOUS L'ÉGIDE DE LA
FONDATION DE FRANCE

Jean-Marie Bruneau et ses salariés développent l'entreprise qui devient progressivement une référence incontournable sur le marché de la vente de mobilier et de fournitures de bureau par correspondance. Dans les années 80, la société déménage de Palaiseau pour s'implanter dans la **zone d'activité de Courtaboeuf, en Essonne**, qui est toujours le siège actuel de l'entreprise et son site logistique principal.

En 1991, Jean-Marie Bruneau souhaite être utile aux autres en partageant le fruit de sa réussite et crée la **Fondation JM Bruneau** placée sous l'égide de la Fondation de France. La Fondation JM Bruneau intervient ainsi sur des domaines variés tels que **l'emploi, le logement, l'insertion et la santé des jeunes**, ou encore **l'accompagnement des personnes âgées ou handicapées**.

Depuis de nombreuses années, la **Fondation JM Bruneau** subventionne **Les Potagers de Marcoussis** à hauteur de 15000 € par an. En 2015, pour le lancement de la Conserverie, nous avons reçu 30000 €.

Jean-Marie Bruneau est décédé en mars 2019, à l'âge de 88 ans. Son entreprise et les actions caritatives de sa Fondation en faveur des personnes vulnérables continuent.

Merci Monsieur Bruneau.

La recette de la semaine

Carpaccio de fenouil aux fèves



Ingrédients pour 4 pers. : 2 bulbes de fenouil, 1 kg de fèves, 1 oignon frais, 40 g de parmesan, 8 olives vertes dénoyautées, 8 tranches de Viande des grisons, 1 citron, 4 càs d'huile d'olive, aneth fraîche ou séchée, 2 càs de câpres, sel & poivre

Préparation : Ecossez vos fèves. Plongez-les 2 à 3 min dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Rafraichissez-les immédiatement puis retirez la fine peau (elle part très facilement).

Lavez vos bulbes de fenouil. Éliminez la base puis coupez-les à la mandoline en carpaccio (ou le plus finement possible avec un couteau).

Coupez vos tranches de viande des grisons en petits morceaux. Réalisez des copeaux de parmesan.

Coupez vos olives en rondelles. Pelez et ciselez l'oignon.

Dans un bol, mélangez le jus de citron avec du sel, du poivre puis l'huile d'olive.

Répartissez votre carpaccio de fenouil dans 4 assiettes. Agrémentez-le de viande des grisons, de copeaux de parmesan, de rondelles d'olives, d'oignon, de fèves, de câpres et d'aneth.

Assaisonnez l'ensemble de vinaigrette au jus de citron. Servez.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 chou, 1 kg de courgettes, 1 kg de fèves, 2 fenouils, 1 botte de blette, 1 botte d'oignons, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de courgettes, 1 kg de fèves, 1 botte de blette, 1 salade, 1 botte de ciboulette

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

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h

Retrait des Paniers à la Ferme :

vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

