# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 11 août 2021 - n° 952

## Les Potagers en image

« Après la pluie, le beau temps » écrivait la Comtesse de siste à guider leur tige sur un fil Ségur, femme de lettres du 19ème siècle... cette belle en hauteur) pour continuer à métaphore météorologique ne s'avère malheureusement croître et apporter davantage de pas toujours vraie pour les maraichers que nous lumière à leurs fruits (photo cisommes!

Ainsi après le fort orage subi le 19 juin dernier à Marcoussis (deux mois de précipitations étaient tombées en l'espace de 30 minutes) qui avait causé des inondations dans nos parcelles et nos serres entraînant des pertes dans notre production et du retard dans nos plantations, nous ne pouvons que constater que la météo ne s'est pas améliorée et nous connaissons un été des plus maussades.



La pluie, le manque d'ensoleillement et les températures fraiches en cette période de l'année ne sont pas sans conséquence pour nos légumes. Léonardo, encadrant maraicher (photo ci-dessus) nous explique que même les légumes sous abri, bien que plus épargnés que les légume en plein champs, subissent également des dommages en raison du ruissellement des eaux de pluie. Le sol reste humide ce qui entraîne une prolifération de maladies et autres champignons qui fatiguent les plantes Les légumes perdus ont d'ores et déjà été potagères qui, de fait, produisent moins. Comme vous pouvez le voir sur la photo ci-dessus, les tomates peinent à se développer, elles ne montent pas (elles devraient largement dépasser la taille de Léonardo à cette période de l'été) et les feuilles jaunissent. Fort heureusement, ce n'est pas le cas dans toutes nos serres! D'autres tomates

prospèrent et ont d'ailleurs besoin d'être clipsées (action qui condessous). Elles sont d'ailleurs enfin présentes dans vos paniers!



cultivent la solidarité



Autre exemple, par l'image, des conséquences de ce temps automnal et de l'intérêt de pouvoir mettre sous serre notre production. Sur les deux photos ci-dessous des plants d'aubergines mis en terre en même temps : à gauche, en plein champs, pluies et froid ont clairsemé les lignes et il n'y a encore aucune aubergine - à droite, dans la serre qui jouxte les plantations de la photo 1, les aubergines ont bien profité de l'abri et sont prêtes à être récoltées et mises dans vos paniers!



remplacés par d'autres mais un net décalage dans la production est déjà perceptible avec des légumes et fruits qui peinent à mûrir (petit melon deviendra grand cicontre) et des retards pris dans les étapes du travail des sols et des plantations.



### **Actualités**

Mercredi dernier, nous avons reçu la visite d'Eric PIOLLE, maire de Grenoble et candidat aux primaires des Ecologistes pour les élections présidentielles de 2022, accompagné d'Olivier THOMAS, maire de Marcoussis et conseiller départemental.



Eric PIOLLE réalise actuellement un tour de France des territoires à la rencontre des acteurs de projets innovants comme celui que nous portons aux Potagers de Marcoussis qui favorise le retour à l'emploi de personnes en situation de précarité, qui développe une production bio et locale en circuit-court, qui préserve l'environnement et la santé à la fois de celles et ceux qui travaillent dans les parcelles Conserverie et fait tester ainsi que des consommateurs.



Mada, responsable de la production, effectue la visite de la la soupe du jour.



Photo souvenir avec toute l'équipe de la Conserverie, très heureuse et très fière de l'intérêt porté à leur travail.

## La recette de la semaine

Courgettes « façon frites » au four ou a la poêle



### Ingrédients pour 4 pers. :

2 courgettes moyennes (ou 1 grosse), 100 g de chapelure, 60 g de parmesan, 2 oeufs, origan séché ou autres herbes aromatiques de votre choix (facultatif), huile d'olive, sel & poivre

#### Préparation:

Préchauffez le four à 200°C (sauf si vous les faites frire à la poêle).

Lavez soigneusement les courgettes et les sécher.

Retirez les extrémités, coupez les légumes en deux puis en bâtonnets.

Dans un bol, mélangez la chapelure avec le parmesan et l'origan pour réaliser une panure.

Dans un autre bol, battez les oeufs.

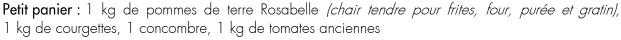
Passez les bâtonnets de courgettes l'un après l'autre dans les oeufs battus puis dans la panure.

Disposez les bâtonnets de courgettes dans un plat allant au four ou dans le lèchefrite recouvert de papier sulfurisé, assaisonnez d'huile d'olive extra vierge et enfournez 15 minutes à 200°C <u>ou</u> faites frire les bâtonnets à la poêle avec un filet d'huile.

En fin de cuisson, salez, poivrez et servez chaud.

#### Dans votre panier cette semaine

Grand panier: 1 kg de courgettes, 1 chou vert ou rouge, 800 g d'aubergines, 500 g d'haricots verts, 1 botte de blette, 1 concombre, 1 kg de tomates anciennes



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





