

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 Ségur, femme de lettres du 19^{ème} siècle... cette belle métaphore météorologique ne s'avère **malheureusement pas toujours vraie** pour les maraichers que nous sommes !

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 fraîches en cette période de l'année ne sont pas sans conséquence pour nos légumes. Leonardo, encadrant maraicher (*photo ci-dessus*) nous explique que même les légumes sous abri, bien que plus épargnés que les légumes 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 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 Leonardo 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 consiste à guider leur tige sur un fil en hauteur) pour continuer à croître et apporter davantage de lumière à leurs fruits (photo ci-dessous). Elles sont d'ailleurs enfin présentes dans vos paniers !



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 !



Les légumes perdus ont d'ores et déjà été 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 ci-contre) 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 ainsi que des consommateurs.



Mada, responsable de la production, effectue la visite de la Conserverie et fait tester 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 à 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 lèche-frite recouvert de papier sulfurisé, assaisonnez d'huile d'olive extra vierge et enfournez 15 minutes à 200°C ou 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

Petit panier : 1 kg de pommes de terre Rosabelle (*chair tendre pour frites, four, purée et gratin*), 1 kg de courgettes, 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

