

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 15 septembre 2021 - n° 957



La vie aux Potagers



Nous avons le plaisir de vous présenter **Léonardo COCUCCI**, notre nouvel **Encadrant Technique d'insertion en maraichage biologique**.

Recruté en juin dernier, Léonardo travaille en équipe avec **El Housain** et **Alain**, également encadrants techniques, et ils sont tous les trois en charge de la **production des légumes de vos paniers**.

Agronome spécialisé en permaculture, Léonardo est un véritable globe-trotteur. Après une **Licence en Sciences et Technologie de l'Agriculture** à Milan en **Italie**, et 6 mois passés en **Australie** où il dirige et accompagne la culture et l'irrigation de champs de coton en tant qu'assistant agronome (*expérience qu'il a peu appréciée en raison de la culture intensive pratiquée et qui lui a donné envie de se tourner vers une agriculture qui préserve la nature et respecte les hommes et l'environnement*) il entre à l'Université de **Jérusalem** et complète sa formation d'un **Master en Sciences du Sol et de l'Eau**. Dans ce cadre, il travaille notamment en laboratoire où il dirige l'analyse des sols du désert en **Israël** pour comprendre et améliorer leur fertilité. Il va ensuite travailler pendant 2 ans en tant que **paysagiste en agriculture biologique** et concevoir et mettre en oeuvre des forêt-jardins et des jardins autosuffisants en milieu urbain.

Il part ensuite en **Ethiopie** où il travaille pour l'ONG CultivAid. A Butajira, il est chargé de construire des petites réserves d'eau et de mettre en place, à petite échelle, des **systèmes d'irrigation en goutte à goutte**. Il apporte également son aide technique aux exploitants agricoles locaux pendant la saison de croissance des légumes pour maximiser leur production.

Puis il part s'installer en **Allemagne** et travaille pour l'ONG Ponderosa qui réunit une équipe d'artistes, d'enseignants, de constructeurs, de jardiniers, de producteurs et d'animateurs culturels autour d'un projet de lieu de vie ouvert à tous, respectueux de son environnement et qui encourage la création artistique et le bien vivre ensemble : un espace extraordinaire, original, stimulant et invitant ! Léonardo y animera des formations en perma-

culture, y établira un système d'agroforesterie consistant à sélectionner des espèces végétales comestibles améliorant la fertilité des sols, y installera un système de culture hydroponique (*culture de plantes réalisée sur un substrat neutre et inerte (de type sable, billes d'argile, laine de roche etc.), irrigué par de l'eau ou un courant liquide qui apporte des sels minéraux et des nutriments essentiels à la plante*). Pendant cette période, il réalisera une mission bénévole de 3 mois à **Madagascar** où il accompagnera des Ecovillages dans la mise en place de systèmes d'irrigation goutte à goutte.

En janvier 2021, Léonardo et sa compagne française posent leurs valises à **Paris**. Ayant un intérêt pour le monde associatif qu'il connaît bien, Léonardo cherche alors un poste qui lui permettra à la fois de pratiquer une **agriculture biologique** avec une **dimension sociale** et découvrir l'offre d'emploi des **Potagers de Marcoussis** parue au printemps !

Léonardo nous a rejoint juste avant le fort épisode orageux, subi à Marcoussis le 19 juin dernier, au cours duquel **2 mois de précipitations sont tombées en l'espace de 30 minutes causant inondations dans nos serres et lessivage des sols de nos parcelles de plein champs** (*ce qui a pour effet la disparition d'éléments nutritifs pour la végétation*) entraînant des pertes dans notre production et du retard dans nos plantations estivales... en juillet et en août, la météo ne s'est pas améliorée ! La pluie, les températures fraîches et l'absence de soleil ont eu de graves conséquences sur notre production de légumes : champignons et autres maladies ont proliféré avec pour effet de fatiguer les plantes potagères qui produisent moins.

Nos trois encadrants maraichers et nos salariés en insertion ont redoublé d'efforts (désherbages manuels, enlèvement des feuilles qui touchent le sol pour éviter la contamination, etc.) et ont sauvé une partie de la récolte mais en agriculture biologique, nous ne traitons pas chimiquement nos légumes alors nous subissons des pertes et nous devons accepter ce que nous donne la nature : parfois beaucoup et parfois peu ! C'est la raison pour laquelle nos légumes sont, depuis début septembre, peu nombreux et/ou petits dans vos paniers. Nous vous remercions de votre compréhension et de votre soutien !

En bref

Mercredi dernier, nous avons reçu six salariés de **l'ESAT La Vie en Herbes** (*Etablissement et Service d'Aide par le Travail : établissement médico-social dont l'objectif est l'insertion sociale et professionnelle des adultes en situation de handicap*), situé à Marcoussis, accompagnés par Emilie QUEMENER et Gwenaëlle BARRADAS, chargées de Parcours Professionnel.



Cette visite pédagogique à l'initiative de l'ESAT avait pour but de faire découvrir à leurs salariés des métiers différents de ceux qu'ils pratiquent, d'autres savoir-faire mais aussi de comprendre le fonctionnement d'une "entreprise" et de ses différents services. Ils ont posé beaucoup de questions et ont particulièrement apprécié la visite de la Conserverie menée par Lisa.

Il est convenu que des salariés de la Ferme des Potagers aillent prochainement visiter, à leur tour, l'ESAT et découvrir les métiers qui y sont pratiqués.



La recette de la semaine

Zaalouk d'aubergines à la marocaine



Ingrédients pour 4 pers. : 600 g d'aubergines, 400 g de tomates, 2 gousses d'ail écrasées, le jus d'1/2 citron, 2 càs d'huile d'olive, 1 càc de cumin, 1 càc de paprika, 1/2 càc de piment (facultatif), 1/2 càc de sel, 2 càs de mélange de persil et de coriandre

Préparation : Lavez et séchez les aubergines. Faites-les cuire entières à four chaud (ou sur une grille placée sur votre gazinière). Retournez-les dès que la peau commence à devenir tendre et à brunir.

Une fois les aubergines bien grillées retirez-les puis disposez-les dans une boîte, fermez et laissez 5 minutes ou plus puis retirez la peau des aubergines et coupez la chair en morceaux.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez la ou les tomates préalablement lavées et coupées en morceaux, l'ail, le cumin, le paprika, le piment et le jus de citron et laissez cuire entre 5 et 10 minutes .

Ajoutez les aubergines coupées et mélangez en écrasant les aubergines avec une fourchette. Salez, parsemez de coriandre et de persil. Laissez réduire entre 5 et 10 minutes en remuant de temps à autre. Le zaalouk d'aubergines à la marocaine est prêt pour être dégusté. A servir tiède ou froid.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 700 g de courgettes, 500 g d'oignons, 600 g d'aubergines, 600 g de poivrons, 1 concombre, 800 g de tomates, 400 g de tomates cerise, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 600 g d'aubergines, 400 g d'oignons, 500 g de poivrons, 500 g de tomates, 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

