

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 15 décembre 2021 - n° 968



Zoom sur le projet de filière de production de substrat

Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial*** (PAT), Le **Triangle Vert**** fédère des acteurs locaux, dont les Potagers de Marcoussis, autour d'un projet de création d'une filière de substrat pleurotes et shiitakes.

Un comité de pilotage présentant les enjeux de la filière champignons en Ile-de-France, organisé par la **Safer*** Ile-de-France**, s'est tenu fin novembre. Avant de visiter



la Champignonnière des Carrières (photo ci-dessus) située à Évecquemont dans Les Yvelines, Le Triangle Vert a présenté à l'ensemble des partenaires, dont la Région Ile-de-France, et Île de France - Terre de Saveurs, le projet de création d'une filière de substrat pleurotes et shiitakes. Ce projet innovant répond à un enjeu majeur de la filière évoqué lors de ce copil : **relocaliser l'approvisionnement en substrat** et s'inscrit dans une volonté d'accompagner la diversification de la production agricole en Ile-de-France. Il fait partie du Projet Alimentaire Territoriale « De la Plaine au Plateau », également porté par **Terre & Cité******, regroupant les territoires des Communautés d'agglomérations de Paris-Saclay, Versailles Grand Parc et Saint-Quentin-en-Yvelines.

Les Potagers de Marcoussis ont été conviés à ce copil dans le cadre de la **relance de notre champignonnière** et la relocalisation de la production du substrat.

Un projet de recherche, initié par le Triangle Vert, permettra la création d'une filière locale associant Les Potagers de Marcoussis et la Brasserie artisanale Ox.

En effet, les drêches, résidus du brassage de l'orge pour la fabrication de bière, peuvent être utilisées pour **fabriquer un substrat propice à la culture de champignons**. La réutilisation de ces matières permettrait la valorisation locale de « déchets » et

de proposer un approvisionnement direct à des agriculteurs souhaitant se diversifier dans le champignon.

Le volet recherche est en partie confié à un groupe d'étudiants de l'Université Paris-Saclay qui doivent réaliser une étude sur la production de tel substrat.

Une fois la filière créée, ce substrat sera accessible à tous les (futurs) cultivateurs, engagés dans le PAT, afin de proposer la culture du champignon comme diversification agricole... A suivre !

Lexique :

***Les PAT** ont pour objectif de renforcer et rapprocher productions et consommation locales, en soutenant l'installation agricole, la diversification des exploitations, la transformation des produits et en favorisant la mise en place de filières de distribution.

****Le Triangle Vert** est une association qui oeuvre pour la pérennisation des terres agricoles et de leurs producteurs. Les communes adhérentes sont Epinay-sur-Orge, Les Ulis, Marcoussis, Ollainville et Villebon-sur-Yvette.

*****La Safer** (Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural) de l'Ile-de-France est une société anonyme sans but lucratif investie de missions de service public. De diagnostic de territoires jusqu'à la réalisation d'opérations foncières, elle joue un rôle essentiel dans l'aménagement du territoire rural et périurbain francilien. Elle accompagne ainsi collectivités territoriales ou porteurs de projets publics et privés pour la mise en oeuvre de leurs projets opérationnels ou leurs politiques foncières.

******Terre & Cité** est une association dont le but est de pérenniser, promouvoir et développer une agriculture de qualité sur le Plateau de Saclay et ses vallées. Cet objectif est associé à la volonté de préserver et de mettre en valeur le patrimoine associé (naturel, forestier, etc.).

Source et photo : Triangle Vert

Hommage à Pierre RABHI

Paysan, écrivain et penseur français d'origine algérienne, Pierre RABHI est l'un des pionniers de l'agroécologie (pratique agricole visant à régénérer le milieu naturel en excluant pesticides et engrais chimiques) en France. Il défend un mode de société plus respectueux des hommes et de la terre et soutient le développement de pratiques agricoles accessibles à tous et notamment aux plus démunis, tout en préservant les patrimoines nourriciers.



Dès 1981, il transmet son savoir-faire en Afrique, en France et en Europe, cherchant à redonner leur autonomie alimentaire aux populations. Il est reconnu expert international pour la sécurité alimentaire et a participé à l'élaboration de la Convention des Nations Unies pour la lutte contre la désertification.

Pierre RABHI appelle à "**l'insurrection des consciences**" pour fédérer ce que l'humanité a de meilleur et cesser de faire de notre planète-paradis un enfer de souffrances et de destructions. Devant l'échec de la condition générale de l'humanité et les dommages considérables infligés à la Nature, il nous invite à **sortir du mythe de la croissance indéfinie**, à **réaliser l'importance vitale de notre terre nourricière** et à **inaugurer une nouvelle éthique de vie vers une "sobriété heureuse"**.

Il est l'un des fondateurs du Mouvement Colibris : www.colibris-lemouvement.org

Pierre RABHI est décédé ce 4 décembre à l'âge de 83 ans.

La recette de la semaine

Lasagnes au chou Kale (ou aux blettes) et chèvre frais

Ingrédients pour 4 pers. :

1 botte de chou kale (ou de blettes), 200 g de fromage de chèvre frais, 6 plaques de lasagnes, 100 g d'Emmental râpé, 2 échalotes, 30 g de farine, 50 cl de lait, 40 g de beurre, huile d'olive, sel & poivre



Préparation : Préchauffez votre four à 180°C.

Rincez le kale et effeuillez de façon à retirer la tige centrale et ne garder que les feuilles. Dans une poêle sur feu moyen, versez un filet d'huile d'olive. En attendant que l'huile chauffe, émincez finement les échalotes et le kale. Lorsque l'huile est chaude, faites revenir les échalotes 3 min. Ajoutez le kale et laissez cuire une dizaine de minutes (si jamais il accroche, ajoutez une cuillère à soupe d'eau).

Pendant que le kale cuit, faites la béchamel : dans une casserole à feu moyen, faites fondre du beurre puis ajoutez la farine. Mélangez bien pour former une sorte de pâte sans grumeau. Ajoutez le lait, mettez le feu moyen-fort et mélangez en continu avec un fouet jusqu'à ce que la préparation épaississe. Éteignez le feu puis émiettez le fromage de chèvre dans la préparation, ajoutez du poivre et mélangez le tout.

Dans un plat allant au four, versez un peu de béchamel au fond en la répartissant uniformément. Disposez une couche de feuilles de lasagne par dessus et recouvrez d'une couche de préparation au kale. Recommencez jusqu'à ce que vous ayez utilisé tous les ingrédients, terminez par une couche de béchamel et recouvrez d'emmental. Enfouez 25 min., les lasagnes doivent être gratinées.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (variété agria)*, 1 kg de carottes*, 800 g de poireaux, 500 g d'oignons, 1 botte de radis japonais, 1 botte de blettes, 1 salade

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (variété agria)*, 800 g de poireaux, 500 g d'oignons, 1 botte de chou kale

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

*Ces légumes proviennent d'un maraîcher en Agriculture Biologique autre que Les Potagers de Marcoussis

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13 h
Retrait des Paniers à la Ferme : vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

