

## Visite dans les parcelles

Comme vous le savez, l'hiver est la période basse pour la production de légumes et les variétés présentes dans nos paniers sont actuellement un peu répétitives. Cette situation est accentuée, comme pour tous les autres maraichers, par la **forte humidité** subie depuis plusieurs semaines (beaucoup de pluie et peu, voire pas du tout, d'ensoleillement sur les mois de novembre et décembre). Dans les parcelles, et dans nos serres situées à La Ronce où l'eau de pluie s'est infiltrée par ruissellement, les légumes souffrent d'un **manque d'azote** : les feuilles jaunissent, les légumes sont rachitiques et ne se développent plus (photo ci-dessous).



A cela vient s'ajouter les **attaques d'indésirables rongeurs** ! Les mulots, surnois, dégustent nos choux chinois par la racine... à la surface, le légume est beau mais il est en fait rongé de l'intérieur ! (photo ci-dessous).



Des « graines » ont été déposées à proximité pour tenter d'attirer les mulots vers autre chose à consommer mais sans grand succès. Leurs **prédateurs naturels** (renards,

rapaces et couleuvres) ayant **déserté nos zones-périurbaines**, les rongeurs (rats des champs, campagnols ou rats-taupiers, mulots, lapins... ) prolifèrent et rendent la tâche bien difficile aux maraichers en agriculture biologique qui n'utilisent pour leurs légumes aucun produit répulsif !



Jean-François Rouffet @Biodiv.Balma

A ce bestiaire, sont venus s'ajouter les **ragondins**, gros comme des chats ! (photo ci-contre).

Nous n'avions jamais eu leur visite auparavant, ils ont sans doute été dérangés dans leurs habitudes lors des travaux liés à l'installation de la ferme solaire, à proximité immédiate de nos parcelles des Arrachis, et ils ont décimé **deux serres entières et quelques unes de nos platebandes** en moins de deux semaines : navets, pourpier, salades, blettes ont été dévorés !



Platebande de navets après le passage des ragondins

Nos salariés en insertion et encadrants maraichers ont recouvert les légumes avec du P17 (voile d'hivernage) pour tenter d'empêcher la progression des ragondins, peine perdue. En désespoir de cause, ils ont dû poser des pièges et depuis les ragondins ne reviennent plus.

Fort heureusement, si nous avons subi des pertes, d'autres parcelles ont été épargnées et cette **baisse de production n'est que passagère**. Nos serres qui jouxtent la Ferme ainsi que les parcelles sur le plateau Typhaine ont une **production prometteuse** (photo au verso).

A venir prochainement dans vos paniers : **blettes, carottes nouvelles, mâche, pourpier, roquette, navets nouveaux, salades Feuille de Chêne, Batavia, etc.**

(suite au verso)



Cette semaine dans les paniers, en plus de nos légumes frais, vous trouverez un **pot de 750 g de ratatouille « La Cuisine des Potagers »** réalisée dans notre conserverie avec nos légumes d'été (prix de vente boutique : 5,80 €) pour compenser cette baisse de production.



## La recette de la semaine

### Oeufs cocotte à la fondue de poireaux



#### Ingrédients pour 4 pers. :

4 oeufs, 4 petits poireaux (ou 3 moyens), 2 càs de crème fraîche, 2 échalotes, 3 càs de vin blanc, 1/2 càc de curry, 15 g de beurre, 1 pincée de piment d'Espelette, sel

#### Préparation :

Préparez la fondue de poireaux : fendez et lavez les poireaux. Coupez-les en lanières, réservez. Épluchez les échalotes et ciselez-les.

Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les échalotes et laissez cuire 2 à 3 min en remuant souvent. Ajoutez enfin les poireaux, le vin blanc et le curry. Salez. Mélangez et laissez cuire une vingtaine de min. à couvert. Les 5 dernières min., s'il reste un peu de liquide, ôtez le couvercle. Ajoutez enfin la crème fraîche.

Préchauffez le four à 180°C.

Remplissez un plat d'eau (environ 1/3 de la hauteur). Mettez-y 4 petites cocottes (ou ramequins) et dans chacune, déposez 2 cuillères à soupe de fondue de poireaux. Cassez ensuite un oeuf dans chaque, saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette et enfournez. Laissez cuire entre 15 et 18 min. selon si vous aimez votre oeuf plus ou moins cuit. Servez accompagnées d'une salade verte.

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 pot de ratatouille « La Cuisine des Potagers », 1 kg de pommes de terre (chair ferme)\*, 1 kg de poireaux, 500 g d'oignons, 1 botte de radis, 1 botte de roquette

**Petit panier :** 1 pot de ratatouille « La Cuisine des Potagers », 1 kg de carottes\*, 1 chicorée ou 1 botte de roquette

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

\*Ces légumes proviennent d'un maraicher 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 - 13h  
**Retrait des Paniers à la Ferme :** vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

