



La Ferme des potagers de
> Marcoussis : une champignonnière
bio, locale et solidaire en Essonne

Une échappée sur la trame verte
> et bleue d'Etampes au Plessis-
Saint-Benoist

Cœur d'Essonne lance une
> enquête pour revaloriser les

La Ferme des potagers de Marcoussis : une champignonnière bio, locale et solidaire en Essonne

La champignonnière de la [Ferme des potagers de Marcoussis](#), chantier d'insertion professionnelle, reprend du service et la production des pleurotes et shiitakés a été relancée en cette fin d'année 2022.

Initié en 2015, ce projet de champignonnière avait plusieurs objectifs : revaloriser d'anciennes chambres froides, créer de nouveaux métiers support pour les salariés en insertion, diversifier notre production à la fois pour les paniers de légumes hebdomadaires destinés aux adhérents de l'association, la boutique de la Ferme et la conserverie artisanale.

Les chambres froides ont alors été transformées en chambres de culture, et l'arrivée de l'eau potable à la champignonnière a permis que la production soit relancée.

Les champignons sont donc cultivés à l'abris de la lumière, à taux d'humidité et de température contrôlés. Les ballots contenant les souches des champignons sont commandés auprès d'un fournisseur français, basé en Bretagne.

L'objectif pour la Ferme des potagers est de produire des champignons d'octobre à juin, et les premières récoltes sont d'ores-et-déjà en vente à la boutique de la Ferme et dans des magasins en circuit-court.

> [Plus d'informations](#)