

impraticable et provoque de **mauvaises récoltes** voire la **perte** d'une partie d'entre elles.

Sur la rive inondable du ru, nous planterons **170 mètres de haies diversifiées composé de 450 plants d'arbres et arbustes résistant à l'eau** et ayant un intérêt pour la faune et la flore.

Ces arbres et arbustes capteront l'excès d'eau de la parcelle maraîchère et assureront un maintien des berges : aulnes glutineux, frênes communs, viornes obiers, noisetiers coudriers, sureaux noirs, églantiers, cornouillers sanguins, aubépines communes, etc.



Parcelles longeant le ru, inondations avril 2024

Elles auront aussi pour rôle de **créer des habitats pour les auxiliaires de culture**, afin de lutter contre les prédateurs de nos légumes. Sur l'autre rive, **70 mètres** de poiriers palmettes seront plantés, permettant une **production de poires** et assurant la fragmentation du paysage. Nous planterons ces haies fin 2024.

2) L'**entretien** des **haies actuelles** et des **nouvelles haies** plantées dans le cadre de ce projet : sur les 10 hectares exploités par notre structure, nous comptons 530 mètres de haies, actuellement non entretenues. Un bon entretien de ces haies permettra de les rendre plus denses, en meilleure santé, de contenir leur accroissement et ainsi de ne pas encombrer les parcelles.

Cela permettra également un développement de la biodiversité à proximité de nos parcelles, favorisant ainsi une **meilleure productivité**. Grâce à l'utilisation d'un broyeur nous pourrons produire du BRF (bois raméal fragmenté) lors de l'entretien des haies.

Ce BRF sera utilisé pour pailler les parcelles et ainsi **protéger et nourrir les sols**.

L'entretien des haies sera réalisé de façon annuel entre novembre et février.



Bois raméal fragmenté : paillis écologique idéal !

Merci de nous apporter votre soutien, pour voter, c'est ici :

<https://budgetparticipatif.smartidf.services/project/bp6/collect/depot/proposals/plantation-et-entretiens-de-haies-a-la-ferme-des-potagers-de-marcoussis>

LA RECETTE DE LA SEMAINE

FENOUIL ROTI AU FOUR

Préchauffez votre four à 200°C.

Nettoyez le ou les **bulbes de fenouil**, ôtez les tiges et coupez chaque bulbe en 4 quartiers dans le sens de la longueur.

Dans un grand bol, mélangez les quartiers de fenouil avec **l'huile d'olive**, sel et poivre, **1/2 càc de paprika** (facultatif) jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.

Étalez les quartiers de fenouil sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en veillant à ce qu'ils ne se chevauchent pas. Retournez les quartiers à mi-cuisson.

Mettez au four environ 40 min. : le fenouil doit être tendre et légèrement caramélisé.

Servez chaud avec de la viande, du poisson ou du boulgour pour une version végé

COMPOSITION DES PANIERS

Grand Panier : 600 g de fèves, 500 g de courgettes, 1 botte d'oignons, 2 fenouils, 1 concombre, 2 salades

Petit Panier : 600 g de fèves, 500 de courgettes, 1 fenouil, 1 salade



Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi de 10 h à 18 h - vendredi de 10 h à 19 h - samedi de 9 h30 à 13 h

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30



Cofinancé par l'Union européenne