



5 février 2025 - n° 1094

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Des nouvelles de nos parcelles et productions

Des pluies incessantes depuis des semaines

L'hiver est la période basse pour la production de légumes.

Si les pommes de terre, carottes, oignons, navets et autres légumes-racines sont bien présents à cette période de l'année c'est parce qu'ils ont été récoltés à l'automne. Ce sont des légumes dit "de garde" et ils sont stockés à l'abri de l'humidité et de la lumière comme le sont les pommes, les poires, etc.

A cette période de l'année, ne restent plus dans les parcelles des maraichers, en plein champs, que les poireaux, les salades d'hiver, les choux qui résistent parfaitement au froid... oui, mais voilà, **du froid sec et des gelées, on n'en a pas eu ou très peu**. Et à la place, de la pluie, de la pluie, de la pluie.... depuis des semaines !

Les sols n'absorbent plus, les fossés sont pleins et nos **parcelles sont détrempées**... certaines se transforment même en immense mare.



A ce **dérèglement météorologique** viennent s'ajouter les **attaques de ravageurs** : rats des champs, campagnols, rat-taupiers, lapins, etc. qui prolifèrent car ils n'ont justement pas à souffrir du froid. L'absence de prédateurs naturels est également un plus pour eux : renards, rapaces et couleuvres ont déserté nos zones périurbaines et les rongeurs se multiplient rapidement et n'hésitent pas à **pénétrer dans nos serres** pour festoyer avec nos salades batavia, pourpier, mâche...



Plants de mâches ravagés par les lapins.



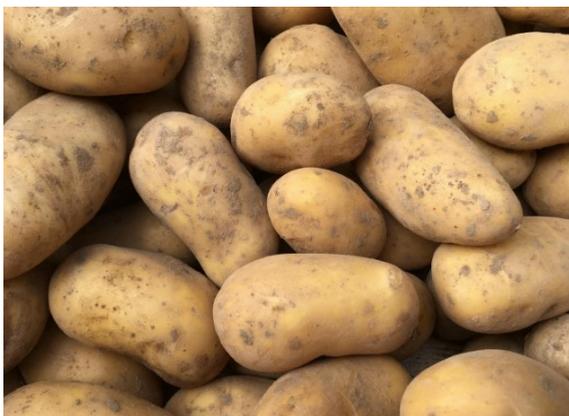
Présence de tunnels dans les serres.



La proliférations de ces animaux ravageurs rend bien difficile la tâche de nos maraichers en agriculture biologique qui n'utilisent pour nos légumes **aucun produit chimique répulsif** ! Ils ont tenté une parade en recouvrant nos jeunes pousses de P17 (voilage) afin de rendre l'accès aux légumes moins simple.



Dans la pépinière, où l'activité est intense pour préparer les **cultures de printemps**, cette technique de recouvrement des graines, mises en terre dans des petits godets de terreau, est également réalisée car les rongeurs n'attendent pas forcément que les feuilles soient sorties et s'attaquent volontiers aux semences.



Vous l'aurez compris, cette période est un peu compliquée... mais restons positifs ! Le soleil finira bien par revenir ;)

En attendant, comme nous nous y engageons, vous trouvez chaque semaine dans vos paniers 3 à 4 variétés de légumes ou fruits pour les Petits Paniers et 6 à 8 variétés dans les Grands Paniers de **notre production** mais aussi, quand le besoin s'en fait sentir, d'autres **maraichers bio en circuit-court** (comme les pommes de terre de Florian BORDES à St Cyr-sous-Dourdan (91) ou encore les pommes de la Ferme Gaillard (77)). Cette semaine, pour pallier le manque de légumes pour les raisons précédemment évoquées, un bocal de **soupe de légumes** réalisée par les équipes de notre conserverie artisanale bio sera mis dans vos paniers. La DDM est courte (Date de Durabilité Minimale) mais comme son nom l'indique le produit peut être consommé des

mois (voire des années) après **sans aucun risque pour la santé !**



*Un bocal de soupe de légumes
de 470 g pour les Petits Paniers et
750 g pour les Grands Paniers dans
vos paniers de cette semaine*

Dégustation de crêpes à la boutique

A la boutique de la Ferme, on fait un peu durer la Chandeleur ! Nous vous invitons à venir déguster une crêpe ce **vendredi 7 février de 10 h à 17 h**.

Elles seront réalisées avec les bons produits bio de nos partenaires : les oeufs extra-frais de la Ferme du Pignon Blanc, la farine de la Ferme au Colombier et/ou de la Ferme Vandame et le lait entier de la Ferme de la Tremblaye.

Si vous souhaitez en faire vous-même, vous trouverez tout ce qu'il faut à la boutique pour les préparer et les accompagner : sucre de canne Mascobado, Dulcita ou pâte à tartiner d'Artisans du Monde, miels de nos apiculteurs/trices, nos confitures artisanales, etc. Et pour se désaltérer, les jus de fruits d'Artisans du Monde et de notre conserverie, les bières artisanales de Marcoussis OX et du cidre fermier du Gatinais (Loiret).

La recette de la semaine

Soupe de poireaux, pommes de terre & oeuf mollet



Épluchez **1 oignon** et **450 g de pomme de terre** puis émincez l'oignon et coupez les pommes de terre en gros cubes. Taillez **3 poireaux** en rondelles, rincez-les et égouttez-les.

Dans un faitout, faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive pendant 3 minutes. Ajoutez ensuite les cubes de pommes de terre et les rondelles de poireaux. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Versez **70 cl d'eau**, portez à ébullition puis laissez mijoter à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Vérifiez la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau.

Préparez les œufs mollets : portez une casserole d'eau à ébullition. Plongez délicatement **4 œufs** à l'aide d'une écumoire et laissez les œufs pendant 6 minutes. Au bout de ce temps, retirez-les avec l'écumoire et plongez-les dans l'eau froide. Faites ensuite rouler chaque œuf doucement sur votre plan de travail afin de fendre la coquille et écalez les œufs.

Mixez la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajoutez **15 cl de crème fraîche ou de soja**, le jus d'**1/2 citron** et une **pincée d'aneth** ciselé. Rectifiez l'assaisonnement et allongez avec un peu d'eau selon la consistance souhaitée. Servez avec un œuf mollet et de l'aneth.

(recette Yuka)

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes de terre* (toute consommation), 600 g de poireaux, 400 g de radis, 1 botte de roquette, 1 salade, 1 bocal de 750 g de soupe de légumes

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre* (toute consommation), 150 g de mâche, 1 bocal de 450 g de soupe de légumes

**ces légumes proviennent d'un producteurs maraicher Bio et local*

Horaires d'ouverture de la boutique :

mercredi et jeudi de 10 h à 18 h vendredi de 10 h à 19 h

samedi de 9h30 à 13h

Retrait des paniers à la Ferme :

vendredi de 12h à 19h

samedi 10h à 12h30



LA FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS

Chemin du Regard, 91460 MARCOUSSIS - Tél. : 01.64.49.52.80

Directeur de la publication : Denis DUCHEMIN - Rédactrice : Laure GIBOU

Courriel : l.gibou@pdm91.fr - site : www.lespotagersdemarcoussis.org

[Facebook](#) - [Insta](#)

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

