



12 février 2025 - n° 1095

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

## Des investissements indispensables à la conserverie

### Renouvellement et primo achats de matériels

La conserverie de la Ferme produit chaque année environ **120.000 bocaux** de conserves artisanales bio dont la moitié pour notre marque propre "**La Cuisine des Potagers**".

Les ventes sont réalisées à 80 % auprès de nos distributeurs partenaires (grandes enseignes, épicerie bio, etc.) et à 20 % en vente directe à la boutique de la Ferme ou via notre boutique en ligne pour nos adhérent(e)s sur les points de dépôt.

Les produits phares sont les jus de pommes, les sauces tomate et ratatouilles mais aussi les tartinades.

Afin de diversifier et de renouveler notre catalogue, Mada et son équipe créent de **nouvelles recettes** permettant de développer la production en marque propre mais aussi pour le **travail à façon (TAF)** : pesto, sirops, ketchup et houmous. Ces deux dernières créations seront commercialisées en marque propre cette année.

Notre conserverie travaille chaque année au service de nombreux agriculteurs et maraîchers qui nous font confiance pour transformer leurs légumes et leurs fruits en conserves savoureuses. Ce service permet la valorisation de leurs surproductions et d'éviter le gaspillage. Le TAF représente la moitié de notre activité avec près de 60.000 bocaux réalisés.



Photo réalisée par le Conseil Départemental de l'Essonne

Pour confectionner ces 120.000 bocaux, c'est **plus de 100 tonnes de légumes et fruits** qui sont transformés à la conserverie : lavés, épluchés, découpés, cubés, cuits, mixés, mis en bocaux avant de passer à l'autoclave.... De nombreuses manipulations quotidiennes qui doivent se faire avec du matériel performant pour à la fois maintenir un niveau de production important tout en ménageant nos salarié(e)s en leur garantissant **confort et sécurité** dans l'utilisation des appareils. La conserverie ayant démarré son activité en 2014, il fallait, après 10 ans d'utilisation, remplacer du matériel qui était arrivé en bout de course ou investir dans de nouveaux appareils plus performants.



Une **éplucheuse** d'une contenance de 20 kg de légumes (pommes de terre,



Une **cubeuse** à plusieurs grilles pour différents usages type découpe en julienne, en rondelles, etc. Très utile

carottes, courges...) qui permet un gain de temps dans la préparation. Pas de fruits car trop fragiles !



Une **doseuse** pour effectuer la mise en bocaux des fruits ou légumes qui ont fini de cuire dans la sauteuse (la précédente doseuse était hors-service).

pour réaliser des découpes pour les soupes ou faire des pickles (clients TAF).



Une **deuxième capsuleuse**, en renfort, car ce matériel est indispensable pour fermer hermétiquement les bocaux avant la mise en autoclave, une panne n'est donc pas envisageable.



Un **blixer** (blinder) de grande capacité, à plusieurs vitesses, qui modifie les textures et lisse les préparations type tartinades. Avant, il fallait 1 jour pour réaliser



Un **mixeur plongeant** de grande taille et à plusieurs vitesses : il améliore la rapidité d'exécution du mixage des soupes donc plus de confort pour nos salarié(e)s en insertion car l'utilisation

1 lot de pesto - avec cet appareil, on est moins longue et le matériel est plus fait 3 lots de pesto par jour ! léger.

Il faut également ajouter l'achat de **12 bacs en plastique** d'une capacité de de 20 kg ou 50 kg de légumes découpés qui peuvent ainsi être stockés en chambre froide avant cuisson.

Ces achats vont permettre de poursuivre le développement des activités de la conserverie en volume et en diversification des débouchés comme la restauration collective.

Le renouvellement de ces matériels et l'acquisition de ces nouveaux appareils ont coûté **47.000 €** dont **12.000 € financés par la Ferme.**

Les autres financements proviennent de subventions de la **Communauté d'agglomération Paris-Saclay**, de la **MSA** (Mutualité Sociale Agricole) et de la **Région Ile-de-France** que **nous remercions infiniment pour leur soutien sans faille.**

## L'Agence Bio sera finalement sauvée !

### La filière Bio salue le choix des parlementaires de préserver l'Agence Bio et attend des garanties pour l'avenir

Voici l'intégralité du communiqué de presse de la FNAB, FOREBIO, SYNABIO et Interbio Régionales diffusé le 3 février 2025 :

Après deux semaines d'intense **mobilisation**, le soutien apporté à l'Agence Bio par de nombreux décideurs de la société civiles aux côtés des parlementaires et d'élus locaux à l'Agence Bio, aura porté ses fruits. La profession Bio salue le choix des parlementaires lors de la Commission Mixte Paritaire des 30 et 31 janvier qui ont refusé de supprimer l'Agence française de développement et de promotion de l'agriculture biologique.

Après 3 années de tensions dans les **filières biologiques**, la tendance est à une **stabilisation de la consommation**, mais la situation des agriculteurs et de leurs partenaires des filières est **encore difficile**.

Malgré le retour de la croissance en circuits courts et en distribution spécialisée, le recul continue dans la grande distribution qui pèse près de la moitié du marché bio français. **A date, le niveau de consommation de produits bio en valeur en France est proche du niveau de 2019.**

Dans ce contexte, les professionnels de la Bio ont besoin d'une **Agence Bio forte et pérenne**, dotée de moyens suffisants pour mener à bien sa **mission d'information citoyenne** comme inscrit dans son contrat d'objectif et de performances.

A la veille du Salon de l'Agriculture, la filière bio demande que les annonces faites par le Ministre de l'Agriculture en 2024 - à savoir les moyens d'une communication positive soutenue, durable et engagée, et un Fonds Avenir Bio fort - soient confirmées. Ces **mesures sont indispensables** pour conforter la

reprise du secteur et atteindre les objectifs fixés par le **Plan Ambition bio** : 18 % des surfaces en bio et 20 % de produits bio en restauration collective.

### Plus d'info sur l'Agence BIO :

Créée en 2001, l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, dite « Agence bio », joue depuis plus de vingt ans un rôle essentiel dans **l'essor des filières biologiques françaises** et dans la **promotion du label bio** auprès du grand public.

C'est un groupement d'intérêt public qui regroupe les professionnels du secteur et les pouvoirs publics pour mener une action d'observation, de promotion et de développement au plus proche des besoins du terrain.

Grâce à sa **gouvernance partenariale**, l'Agence bio a démontré sa capacité à fédérer les parties prenantes au service du développement de la filière bio. En pilotant les missions d'analyse, de financement et de promotion de l'agriculture biologique, elle joue un **rôle indispensable de guichet unique**, gage d'expertise et d'efficacité pour tout le maillage économique fondé sur l'agriculture.

<https://www.agencebio.org/>



**Restons vigilants et mobilisés pour soutenir et conserver une Agriculture Biologique : plus saine pour les humains et respectueuse de la planète !**

## La recette de la semaine

### Poêlée de pommes de terre aux oeufs



Epluchez **500 g de pommes de terre** et **1 oignon**. Nettoyez-les, coupez en rondelles les pommes de terre et émincez l'oignon.

Coupez **2 tranches de poitrine fumée** en dés (ou pas pour une version végétarienne).

Dans une poêle ou sauteuse, faites revenir dans un peu d'huile, l'oignon, les pommes de terre et la poitrine fumée.

Couvrez et laissez cuire 20 min en remuant de temps en temps. Parsemez de **persil ciselé** et poursuivez la cuisson 5 min.

Dans une autre poêle beurrée, cassez **2 œufs** et cuisez les quelques min. Salez et poivrez.

Servez dans des assiettes et accompagnez d'une salade de **roquette, mâche** ou **pourpier**.

## Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes de terre\* (toute consommation), 1 kg de pommes\*, 500 g de poireaux, 300 g d'oignons, 1 botte de pourpier, 1 salade, 150 g de mâche

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre\*(toute consommation), 1 kg de pommes\*, 300 g de radis, 1 botte de roquette

*\*ces légumes et fruits proviennent de producteurs maraichers Bio*

### 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](mailto:l.gibou@pdm91.fr) - site : [www.lespotagersdemarcoussis.org](http://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](#)

