



9 avril 2025 - n° 1102

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

**La Ferme des Potagers de Marcoussis a 25 ans**

**Réservez votre samedi 24 mai pour venir fêter cet anniversaire tous.tes ensemble !**

Petit retour en arrière pour vous présenter la genèse de ce projet : en 1998, le conseil municipal de Marcoussis souhaite créer un projet qui à la fois **préservera les terres agricoles, protégera l'environnement et qui donnera de l'emploi à des personnes en situation de chômage de longue durée.**

Monique LE PEUTREC, maire-adjointe en charge des affaires sociales à cette période (et toujours adhérente de la Ferme ;) rencontre alors Marie-Hélène JEANDIN, porteuse de projet qui avait travaillé avec un jardin de cocagne, et l'idée est lancée d'un **jardin de la solidarité**. Ce projet permettra la remobilisation, la formation et l'insertion de personnes éloignées de l'emploi, par la culture et la distribution de légumes biologiques au sein d'un réseau d'adhérents.

Une étude de faisabilité du projet est réalisée par une petite équipe d'élus municipaux (Pierre LEJEUNE, également toujours adhérent, prend la suite de Monique), de bénévoles mais aussi de Jean-Guy HENCKEL (responsable national du réseau des "jardins de Cocagne") afin de trouver des terrains pour la culture (4 à 5 hectares pour démarrer), trouver un lieu pour les locaux de la structure, trouver des financements, obtenir l'accord des services sociaux des Conseils départemental et régional et des services de l'Etat (la DDASS à l'époque) et constituer une association.

Fin 1999, l'association des Potagers de Marcoussis est créée. Un directeur dirige une équipe de 2 encadrants maraichers et **16 maraichers en insertion**. Le jardin est agréé pour 20 postes de maraichers en contrats aidés. Les

légumes sont cultivés sur 1,5 hectare.

**Mi-juillet 2000**, livraison des premiers paniers pour 100 familles adhérentes.



*Inauguration de la conserverie*

En 2013, dans une démarche «anti gaspi» afin de ne plus perdre sa surproduction de légumes et fruits ou ceux abîmés, l'association franchit une nouvelle étape en construisant une **conserverie artisanale**, en créant sa propre marque de conserves BIO « La Cuisine des Potagers » et en proposant également aux maraichers locaux de faire transformer leur surproduction.

En 2014, la **boutique Producteurs** de la Ferme voit le jour puis la **champignonnière** créant de nouveaux métiers supports pour nos salariés en insertion.



*Inauguration de la boutique*

L'accompagnement socioprofessionnel est passé de 16 salariés au démarrage du projet à **50 salariés en insertion aujourd'hui**, encadrés par 11 salariés permanents.

**Pour fêter ses 25 années de solidarité, la Ferme ouvre ses portes le samedi 24 mai 2025 de 9 h et jusqu'à 18 h : ateliers cuisine ou plantations, balade musicale dans les parcelles, visite de la conserverie, stand crêpes, etc.**

**(plus d'informations à venir prochainement)**

En plus de ces activités ouvertes à toutes et tous, il y a des moments que nous souhaitons **vous réserver à vous seul(e)s**, chères et chers adhérents, qui soutenez notre association en vous proposant de **venir partager une demi-journée de travail en immersion complète** avec nos équipes : **venez vivre la vie d'un maraicher.ère dans les parcelles et/ou d'un transformateur.trice à la conserverie**, les **mercredi 30 avril ou mercredi 7 mai de 8 h à 12 h** (dans la limite des places disponibles).

Il vous suffit de **vous inscrire** sur le ou les liens ci-dessous.

**Vis ma vie de Transformateur.trice à la conserverie :**

<https://framadate.org/2R5XdUxyOgYfTiCZ>

**Vis ma vie de maraicher.ère :**

Au plaisir de vous retrouver prochainement !

## Interruption à venir des livraisons des paniers

### Pas de panier pendant les plantations de Printemps

Notre formule d'abonnement prévoit une suspension de la livraison de nos paniers pendant 4 semaines. Cette année, il n'y aura **pas de paniers distribués en semaines 17, 18 et 19** (ce qui correspond à la dernière semaine du mois d'avril et au deux premières semaines du mois de mai avec tous les ponts) puis en semaine 52 (mais nous vous le rappellerons d'ici là).

C'est la période creuse pour les légumes : nous n'avons plus de légumes d'hiver et pas encore assez de légumes primeurs pour remplir nos paniers. Nos salariés en insertion et leurs encadrants maraichers ont d'ores et déjà préparé les sols et commencé à mettre en terre les jeunes plants mais ces 3 semaines vont leur permettre d'**intensifier le travail dans les parcelles** pour bien démarrer la production printanière.

En fonction de vos points de dépôt, vous recevrez votre dernier panier : le mercredi 16 avril ou jeudi 17 avril et, pour Marcoussis, le vendredi 18 ou samedi 19 avril.

Pendant ces semaines 17, 18 et 19, il ne sera donc **pas utile d'annuler vos paniers** si vous vous absentez : ils ne sont d'ailleurs **PAS PROGRAMMES** dans le logiciel CocagneBio.

## La recette de la Semaine

### Tarte aux Blettes et chèvre



Préchauffez le four à 220 °C.

Coupez **1 botte de blette** en petits tronçons et rincez-les à l'eau.

Découpez **1 oignon** en fines lamelles que vous faites revenir dans une poêle avec **1 càs d'huile d'olive** puis ajoutez les morceaux de blettes et laissez cuire 10 min environ en remuant fréquemment.

Dans un saladier, mélangez **3 oeufs**, **25 cl de creme fraiche** et **1 verre de lait** puis salez et poivrez.

Tapissez un moule à tarte d'**1 pâte feuilletée** que vous piquez avec les dents d'une fourchette puis recouvrez le fond de tarte avec les blettes et ajoutez dessus la préparation oeufs/ crème/lait.

Emiettez par-dessus **2 crottins de chèvre** avant de mettre au four environ 25 min.

Servez chaud accompagné d'une salade verte.

## Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de carottes\*, 1 botte d'oignons, 1 botte de blettes, 1 botte de radis roses, 300 g de champignons Pholiotés, 2 salades, 1 botte de ciboulette, 1 botte de persil

Petit Panier : 1 kg de carottes\*, 1 botte d'oignons, 1 botte de blettes, 1 salade

*\*ces légumes proviennent d'un producteur bio en circuit-court*

### 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



Cofinancé par  
l'Union européenne

## **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](#)

