



7 mai 2025 - n° 1105

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Gros plan sur notre production maraichère BIO

Le Printemps, période d'importance pour le maraichage !

Le Printemps est une **période charnière** qu'il ne faut pas manquer car du travail réalisé pendant ces quelques semaines découlera toute la production des légumes et fruits de printemps mais aussi d'**été** et également d'**automne** : poireaux et courges vont bientôt rejoindre leurs parcelles.

C'est la raison pour laquelle nous avons absolument besoin de cette période de césure dans nos livraisons, tout d'abord car il n'y a plus de légumes d'hiver et ensuite, nous avons besoin de mobiliser toutes les énergies de nos équipes, salariés en insertion et leurs encadrants techniques, sur les **plantations**.



Depuis le début de l'année, la météo nous est favorable (croisons les doigts car au moment où nous écrivons ces lignes des orages sont annoncés) et le **travail de préparation des sols** a pu démarrer dès le mois de février : bêchage et retournement de la terre à la charrue (ce qui permet de ne travailler que la partie superficielle du sol sans abîmer la vie au-dessous) : le sol n'est donc pas tassé et sa **qualité structurale est préservée**. Ependage de fumier, de compost et/ou d'engrais biologique viennent en suivant avant d'entamer les plantations.

Ci-dessous, de gauche à droite : courgettes, concombres et pommes de terre en plein champs.



Dans nos parcelles situées aux Arrachis, les sols préparés attendent les plantations à venir de pastèques, melons et aubergines. Dans les serres, nos betteraves sont déjà bientôt prêtes et les tomates commencent à prendre de la hauteur. Il est donc temps de procéder à l'installation des fils qui permettront le clipsage des tiges de tomates afin qu'elles se développent plus harmonieusement (la lumière atteint ainsi tous les fruits, pas de feuilles qui touchent le sols pour éviter le mildiou, etc).



La pépinière est encore pleine de plants qui trouveront bientôt leur place dans nos parcelles : aubergines, poivrons, tomates cerise...



Et pour terminer ce tour d'horizon des plantations des fruits et légumes de la Ferme des Potagers de Marcoussis, une photo de nos plants de fraises qui prennent le soleil en attendant de rejoindre vos paniers (courant juin si tout va bien).



Un nouveau point de vente de nos conserves à Paris

La Cuisine des Potagers fait son entrée à La Grande Epicerie de Paris - Rive gauche... et bientôt Rive droite !

Après les Biocoop, le Comptoir Dyonisien et quelques hôtels parisiens (qui proposent nos jus de fruits et confitures lors des petits-déjeuners), c'est désormais **Au Bon Marché**, dans le 6ème arrondissement, que La Cuisine des Potagers est référencée.



Leur volonté étant de développer leur **sélection de produits engagés**, nos conserves artisanales bio, locales et solidaires ont trouvé une place de choix dans leur rayon. La Grande épicerie est une sorte de "laboratoire" pour toutes les épiceries fines de paris qui viennent y faire leur repérage... nous devrions donc continuer à nous étendre sur Paris.

Appel solidaire

La Ferme pédagogique du Bel Air a besoin d'aide !

Partenaire de longue date, nous déposons chaque semaine nos paniers de légumes et fruits dans leur atelier "Fromagerie" pour des adhérent(e)s : nous nous devons donc d'être solidaires avec eux et de vous relayer leur appel à l'aide.

Cette année, la Ferme pédagogique du Bel Air, située à Villiers-le-Bâcle, fête ses **50 ans d'existence**. Depuis 1975, elle a vu passer des milliers d'enfants, de familles, d'écoles, de structures médico-sociales, de bénévoles... Elle a accueilli, éduqué, émerveillé.

Mais aujourd'hui, **la ferme du Bel Air est en danger**.

Comme beaucoup d'associations, elle est frappée de plein fouet par la conjoncture :

👉 Plus de **20 000 € de subventions perdues** entre 2023 et 2024

👉 Des **écoles qui n'ont plus les moyens de venir**

👉 Des **coûts de fonctionnement** toujours plus élevés

👉 Un **hiver très creux** en terme de visites qui a épuisé leur trésorerie.

Ils ont été contraints de licencier deux salariés, malgré tous leurs efforts.

Et pourtant, une nouvelle équipe est en place depuis septembre 2024, avec **de beaux projets déjà lancés** : médiation animale itinérante, partenariats avec transporteurs scolaires, nouveaux ateliers, vente de produits de la ferme, relance des bénévoles...

Mais pour que ces initiatives aient le temps de porter leurs fruits, **ils ont besoin de notre aide**.

📣 Une **cagnotte** a été lancée pour sauver la ferme

Objectif : réunir **20 000 € d'ici fin juin** pour tenir financièrement.

Chaque don, même modeste, compte. Chaque partage aussi.

Et si vous ne pouvez pas contribuer financièrement, vous pouvez les aider autrement : en parlant de la ferme du Bel Air autour de vous, en venant les voir, en rejoignant l'équipe de bénévoles, etc.

D'avance merci pour eux !

**Rappel : pas de paniers pendant 3 semaines -
reprise des livraisons mercredi 14, jeudi 15 mai
sur les points de dépôt et vendredi 16 mai à
Marcoussis.**

La Boutique de la Ferme reste ouverte pendant cette période de
césure qui nous permet de lancer la production printemps/été dans
les parcelles !

Venez faire vos courses de **fruits & légumes bio, pains, miels, oeufs,
produits laitiers (yaourts et fromages de vache et de chèvre), produits
céréaliers et légumineuses (farines, lentilles, haricots, quinoa, etc.),
huiles & vinaigre, vins, bières & cidre, conserves artisanales (sauce
tomate, jus et sirops de fruits, compotes, soupes, etc.), épicerie diverses
(chocolats, biscuits, thé & tisanes, pâtés & rillettes, etc.) et tout
l'artisanat d'Artisans du Monde** à la boutique de la Ferme (jours d'ouverture
et horaires ci-dessous).

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



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 - 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](#)

