



9 juillet 2025 - n° 1114

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Canicule : niveau 4 - vigilance rouge

Des dispositions pour protéger nos salarié.es exposés à la chaleur

Cela ne vous aura pas échappé, le soleil brille de mille feux dans un beau ciel bleu depuis plusieurs semaines et mardi et mercredi derniers, les températures ont atteint des sommets, frôlant les 40 °C à l'ombre !

Le **niveau le plus élevé du dispositif national de vigilance météorologique « canicule » de Météo-France** a été déclenché : **niveau 4 - vigilance rouge**.

Nous souffrons tous de la chaleur mais les **risques pour la santé** sont accrus pour les **personnes qui travaillent à l'extérieur** et/ou sont **exposées à de forte chaleur** comme cela est le cas de nos salarié.es en insertion, ouvrier.ères maraicher, et leurs encadrants.

Depuis plusieurs semaines déjà, des dispositions avaient été prises à la Ferme bien avant d'atteindre le niveau 4 : mise à disposition d'eau fraîche accompagnée de nos sirops de fruits bio, conseils vestimentaires, pas de travail dans les serres l'après-midi, etc. Mais pour parer à cet épisode de très fortes chaleurs annoncé, un **aménagement du temps de travail** a été instauré et, pendant ces deux journées, les ouvrier.ères maraichers ont **quitté la Ferme dès midi avec un maintien de l'intégralité de leur salaire**.



Ces dispositions exceptionnelles seront reproduites à chaque déclenchement du niveau rouge : à la Ferme, on prend soin de l'environnement, de nos fruits et légumes Bio mais **on veille, avant tout, à la sécurité de nos salarié.es** ☀️

Agriculture Bio en danger !

Loi Duplomb et réaffectation des reliquats de la PAC, deux sujets d'inquiétude d'importance pour l'Agriculture BIO

Vous en avez sans doute entendu parler, la **loi Duplomb** proposée par Laurent Duplomb, sénateur et ancien élu de la FNSEA, est le symbole d'un recul considérable des ambitions en matière de protection de l'environnement, de la santé et illustre la manière dont le lobby agro-industriel s'imisce au cœur du processus législatif.

Cette **proposition de loi écocidaire** prévoit notamment de réautoriser **l'acétamipride, un pesticide néonicotinoïde dangereux pour le développement cérébral des enfants et destructeur de biodiversité (tueur d'abeilles)**. Elle menace également l'indépendance de l'**ANSES** (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), l'agence chargée d'évaluer les risques sanitaires, en la soumettant à des pressions politiques et économiques. Elle prévoit la mise en place des **mégabassines**, etc.

La Commission mixte paritaire composée de 7 députés et 7 sénateurs, pour la plupart fervents soutiens de la FNSEA, qui s'est réunie le 30 juin a abouti à "un compromis" sur la loi Duplomb et a rétabli l'indépendance de l'Anses mais **a validé la réintroduction du néonicotinoïde**... La loi a été votée au Sénat le 2 juillet puis hier à l'Assemblée Nationale avec 316 voix pour, 223 contre et 25 abstentions : **l'intérêt général a du plomb dans l'aile !**

Pour en savoir plus : <https://reporterre.net/Loi-Duplomb-un-texte-ecocidaire-redige-par-la-FNSEA>

<https://reporterre.net/Loi-Duplomb-adoption-d-un-texte-funeste-pour-l-environnement>

La ministre de l'Agriculture, Annie Genevard, a présenté, le 1er juillet, ses arbitrages concernant l'utilisation des enveloppes non consommées de la PAC (Politique Agricole Commune) à mi-parcours. **Seuls 10 % du reliquat retourne aux agriculteurs biologiques...** Un « désengagement sans précédent de l'État sur la bio » que dénonce la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique).
Pour en savoir plus : <https://www.fnab.org/pac-hold-up-sur-la-bio-la-fnab-quitte-le-cso-et-denonce-un-desengagement-sans-precedent-de-letat/>

L'Agriculture Bio est une fois de plus dans la tourmente et plus que jamais **la Bio a besoin du soutien des consom'acteurs !**

Merci à vous, chères et chers adhérents, par votre abonnement à nos paniers de légumes et fruits bio, locaux et solidaires, vous soutenez nos actions en faveur de la préservation de notre environnement et de notre santé 🐞

Appel à bénévolat : maraichage à la Ferme

Les beaux jours sont là et les vacances aussi...



... alors si vous avez un peu de temps, **venez partager un moment avec notre équipe en charge du maraichage !**

Tout l'été, vous pouvez venir participer aux plantations, désherbages ou récoltes : **tous les MERCREDIS, à 8 h ou à 13 h, rdv dans la grande salle commune de la Ferme.**

Il n'est pas nécessaire de s'inscrire : vous venez le MERCREDI de votre choix à 8 h ou à 13 h et Alain, Léo et Rémi, nos encadrants maraichers, seront là pour vous accueillir. Merci de bien respecter ces horaires car ensuite tout le monde est parti dans les parcelles ;)

Vous pouvez venir pour 2 h, 4 h ou toute la journée si vous le souhaitez : dans ce cas, n'oubliez pas votre pique-nique !

Rassurez-vous, il ne fait pas tous les jours des chaleurs torrides et les matinées peuvent même parfois être fraîches : jetez un oeil à la météo la veille et rejoignez-nous avec votre chapeau et une bouteille d'eau 🍅

Pas de vacances pour les bons légumes et fruits Bio

La Ferme et la boutique restent ouvertes tout l'été !

Nous serons **ouverts tout l'été** et nous **livrerons vos paniers chaque semaine**.

👉 Des points de dépôt fermeront pendant une période et, **si vous êtes concerné.e**, vous en avez d'ores et déjà été informé.es par mail : nous vous avons indiqué où et/ou quand récupérer vos paniers en attendant la réouverture de votre point de dépôt habituel.



👉 Si vous n'avez pas reçu de mail à ce propos pour votre point de dépôt, c'est qu'il n'y aura pas de modification pendant l'été ;)

👉 Voici un rappel de ce que vous devez faire si vous souhaitez **annuler un panier** : l'annulation des paniers est à faire par vous-même via le logiciel en cliquant sur **"modifier mon planning"** puis annuler la ou les semaines concernées au plus tard le mardi AVANT midi de la semaine concernée (**5 annulations possibles par année civile** - cette information figure sur votre compte - **si l'option "annuler votre panier" n'apparaît pas**, c'est que **vous avez atteint le quota d'annulation**, il n'est donc plus possible d'annuler - dans ce cas, vous pouvez, si vous le souhaitez, **"déplacer votre panier" sur la Ferme de Marcoussis** afin qu'il soit **offert en votre nom à l'un(e) de nos salarié(e)s en insertion**) en vous connectant à VOTRE COMPTE ADHÉRENT du logiciel : <https://marcoussis.cocagnebio.fr/>

👉 Pour vous connecter :

- votre identifiant est **votre adresse mail**,
- votre mot de passe est **votre nom de famille tout en MAJUSCULES** (vous pourrez en changer dès votre 1ère connexion).

👉 C'est la **dernière Feuille de Chou** (reprise début août), vous recevrez cependant chaque semaine la composition du panier à venir

Toute l'équipe de la Ferme vous souhaite un bel été 🌻

La recette de la semaine

Tartinade de courgettes aux noix de cajou et épices



Préchauffez le four à 200°C.

Lavez, coupez en deux dans le sens de la longueur et épépinez **350 g de courgette** puis coupez en petits dés ainsi qu'**1 oignon** et **1 gousse d'ail**.
Disposez les légumes sur une plaque recouverte de papier cuisson, arrosez d'**huile d'olive**, salez, poivrez, ajoutez **2 càc de cumin** et **1 càc de curcuma** (*vous pouvez modifier les épices en fonction de vos goûts*) et mélangez.

Enfournez pendant 30 minutes en remuant à mi-cuisson puis laissez refroidir hors du four.

Pendant ce temps, hachez **60 g de noix de cajou grillées et salées** et laissez-les ramollir dans **50 g de fromage blanc**.

Une fois les légumes refroidis, mixez-les avec les noix de cajou et le fromage blanc jusqu'à obtenir une purée. Ajustez l'assaisonnement.

Réservez au frais jusqu'à l'apéritif.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 1 chou pointu, 2 concombres, 1 aubergine, 1 botte d'oignons, 1 kg de tomates anciennes, 400 g de tomates cerise, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 1 concombre, 1 kg de tomates anciennes, 1 salade

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](#)

