



14 janvier 2026 - n° 1134

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Travaux d'hiver à la Ferme

A la Ferme des Potagers de Marcoussis, comme pour toutes les exploitations agricoles, l'hiver est une période où la végétation est en dormance : hormis la récolte des légumes d'hiver que vous trouvez dans vos paniers (poireaux, salades, etc.), les activités sont recentrées sur des missions d'**entretien des locaux et/ou du matériel** et, comme c'est le cas cette année, de **gros travaux d'amélioration de nos espaces de travail**.

Evolution du site des serres Thiphaine

Comme nous vous en parlions dans la Feuille de Chou n°1131, l'exploitation des serres horticoles de Monsieur Thiphaine, situées Chemin du Regard (en face de la Ferme), pour lesquelles nous avons signé un bail de 18 ans en 2013, n'était plus possible. Avec le temps, ces serres en verre très anciennes étaient devenues vétustes et plus aux normes et, dès 2020, nous avons pris la décision de ne plus les exploiter afin de **garantir la sécurité** de nos salarié(e)s en insertion et de leurs encadrants maraichers. Photo avant travaux :



Il a donc été décidé, en concertation avec Monsieur Thiphaine - propriétaire des lieux - et suite à la **reconduction d'un bail de 18 ans**, de procéder au démontage des serres inutilisables en l'état afin de pouvoir **récupérer l'exploitation des 3500 m²** de cette surface (dont 2000 m² en terre... et 1500 m² en dalle béton que nous "rêvons" de transformer en hangar de stockage, mais cela est une autre aventure).

Après obtention du permis de démolition de la mairie de Marcoussis, notre équipe du maraichage, dûment protégée de casques et de gants, a procédé à la préparation des abords du futur chantier : tri, rangement,, arrachage et coupe des végétaux invasifs, enlèvement des tuyaux et récupération du goutte-à-goutte, etc.

Un grand merci à eux pour ce gros travail !

Nous avons ensuite fait appel à la filiale française du groupe FORCE, spécialisé dans le démontage de serres en verre de ce type et qui a pu tout démonter en 4 jours. Le verre et le métal (armatures et poteaux) présents dans la serre ont ensuite été récupérés pour être **revalorisés** par leurs partenaires.

Photo ci-dessous, à gauche : les 2000 m² de parcelles en terre récupérées - à droite : les 1500 m² de dalle béton.



Les anciennes chambres froides que nous avons transformées, il y a quelques années, en champignonnière, ont quant à elles été conservées (bâtiment en béton visible sur les photos ci-dessus). Des travaux d'électricité sont à venir pour permettre à nouveau l'alimentation électrique de la champignonnière et de la pompe à eaux.

L'entreprise marcoussissienne TPE interviendra prochainement pour procéder à la découpe des plots et des murets en béton (visibles sur les deux photos ci-dessus). Ce béton sera également recyclé car TPE travaille avec VALORMAT, une plateforme, également située à Marcoussis, de **recyclage et de revalorisation des déchets issus des matériaux de chantiers** inaugurée récemment par TERSEN, filiale du groupe COLAS.

A la Ferme des Potagers de Marcoussis, on aime l'économie circulaire et les démarches anti-gaspi ;)

Création de bureaux pour les entretiens socioprofessionnels

A l'étage de la Ferme, nous disposons d'un **grand espace de travail partagé** (un "open space" comme disent les anglophones ;) d'environ 270 m².

Nous sommes 8 salariés à l'étage (les encadrants maraichers et de la conserverie ont des bureaux au rez-de-chaussée) et nous avons donc des espaces de bureau

assez spacieux ainsi qu'une salle de réunion ouverte (où nous vous accueillons notamment lors de nos Assemblées Générales).

Cet espace est assez **fréquenté** puisque nous y accueillons nos visiteurs et nos rendez-vous professionnels, les cours de FLE y sont également donnés ainsi que les formations, etc.

A l'usage, il est apparu que des **espaces plus confidentiels** étaient indispensables pour accueillir dans les meilleures conditions nos salarié(e)s en insertion lors de leurs entretiens avec Lou-Ann, notre travailleuse sociale, ou Eric, notre chargé d'insertion professionnelle.

Deux bureaux fermés ont donc été créés par le cloisonnement de poteaux structurels existants. Photo ci-dessous, à gauche : espace libéré avant travaux - à droite : début du cloisonnement.



Ci-dessous, une photo des travaux terminés !

Les deux bureaux de 16 et 12 m² disposent de fenêtres extérieures et, chose plus rare, de fenêtres intérieures. Le but étant de faciliter la circulation de l'air (notamment en été lors des fortes chaleurs), d'éviter un effet "boîte fermée", d'avoir une **confidentialité phonique** tout en permettant de voir et d'être vu pour ne pas isoler visuellement les interlocuteurs.



La recette de la semaine

Quiche aux poireau, blette & lardons



Préchauffez le four à 180°C.

Lavez **1 poireau** et **4 feuilles de blettes** avant de les émincer finement.

Dans une sauteuse, faites fondre **10 g de beurre** et mettez les légumes à dorer sur feu doux pendant 10 min.

Dans un bol, battez **3 œufs** et **20 cl de crème liquide**. Salez, poivrez et ajoutez **150 g de lardons fumés ou bacon** (ou pas pour une version végété ;)

Déroulez **1 pâte feuilletée** dans un moule à tarte, ajoutez les légumes cuits (égouttez-les avant s'ils ont rendu de l'eau) sur le fond de tarte avant de recouvrir avec la préparation.

Saupoudrez de **30 g fromage râpé** de votre choix ou vous pouvez également émietter **1 crottin de chèvre** et enfournez pour 35 min.

Servez chaud et accompagnez cette quiche d'une salade de roquette.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes de terre (toute consommation), 800 g de poireaux, 1 ou 1/2 chou fleur, 500 g de betteraves crues, 1 ou 2 céleri rave, 1 botte de roquette, 200 g de mâche

Petit Panier : 800 g de poireaux, 1 ou 2 céleri rave, 1 botte de blette, 1 botte de roquette

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

Cet email a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

